

# pizza e pasta

ITALIANA

n° 4

aprile '17

[www.pizzaepastaitaliana.it](http://www.pizzaepastaitaliana.it) | anno XXVIII

*Focus*  
sulle vetrine  
dell'eccellenza  
italiana



# LA NATURALE ALTERNATIVA



BAREA PRESENTA  
**KHOBA<sup>TM</sup>**  
LA FARINA DI  
GRANO KHORASAN  
DA AGRICOLTURA  
BIOLOGICA

KHORASAN,  
UN GRANO ANTICO  
COLTIVATO COME  
FACEVANO GLI ANTICHI:  
NATURALMENTE.



  
**KHOBA<sup>TM</sup>**  
**KHORASAN**  
ANTICO COME LA NATURA

SCEGLICI: tel. +39 0422 470222 email: [info@barea.it](mailto:info@barea.it) - [www.barea.it](http://www.barea.it)



# Filata a vapore



LA PRIMA MOZZARELLA FILATA A VAPORE



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.

La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.

*Contattateci per una degustazione gratuita*

Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: [info@latteriamontanari.it](mailto:info@latteriamontanari.it)

Latteria Montanari Srl • Via Aquileia, 2 • 34070 Villesse (GO) • [www.latteriamontanari.it](http://www.latteriamontanari.it)

SPONSOR DEL  
CAMPIONATO  
MONDIALE DELLA  
PIZZA 2017



PARMA

8-9-10 MAGGIO

## AZIENDE

Ambrogi Forni	p. 95
Avanzini Bruciatori	p. 9
Barea	p. 2
Cad - David Forni	p. 93
Castelli Forni	p. 11
Cibus Connect	p. 31
Cirio - Conserve Italia	p. 63
Cuppone	p. 103
Eredi Malaguti	p. 31
Eurial	p. 116
Eurochef	p. 85
Farm Frites	p. 57
Familia	p. 110
Forni Pavesi Rimini	p. 106
Gi.Metal	p. 57
Greci	p. 107
Grandi Molini Italiani	p. 21
La Torrente	p. 29
Latterie Montanari	p. 3
Liner	p. 81
Marana Forni	p. 47
McCain	p. 73
Molino Agugiario & Figna	p. 25, 109
Molino Bongiovanni	p. 33
Molino Dallagiovanna	p. 15
Molino Denti	p. 87
Molino Magri	p. 69
Molino Pasini	p. 7
Molino Piantoni	p. 37
Molino Pivetti	p. 91
Molino Polselli	p. 115
Molino Scopettuolo	p. 49
Molino Spigadoro	p. 61
Moretti Forni	p. 116
Mozzarè	p. 35
Nobili	p. 23
Novaltec	p. 77
OEM	p. 67
Omega Distribuzione	p. 31
Pepsi	p. 43
Pizza New SPA	p. 105
Pizza Master	p. 41
Rispo Surgelati	p. 53
Risoli	p. 59
RPM	p. 111
Sanfelici Conserve	p. 19
Sitta	p. 51
Smoky Elettromeccanica	p. 37
Tanagrina	p. 29
TuttoFood	p. 45
Tuttopizza	p. 86
Velma	p. 99
Ventidue	p. 105
Vecogel	p. 39
Vito Olio Pulito	p. 79

## 6 EDITORIALE

di Giampiero Rorato

## 10 PIZZA NEWS

## 12 — È dovere di tutti

di Giampiero Rorato

## 16

LE VETRINE  
AGROALIMENTARI— Una  
minaccia  
da sventare

di D. M.

## 18

LE VETRINE  
AGROALIMENTARI— Vinitaly,  
Tuttofood e  
Cibus Connect

di Giampiero Rorato



## 22

LE VETRINE  
AGROALIMENTARI

## — Vinitaly

di Giampiero Rorato

## 26

LE VETRINE  
AGROALIMENTARI

di C. P.

## 30

LE VETRINE  
AGROALIMENTARICIBUS  
CONNECT  
conferences • workshops • expo

di Patrizio Carrer



**34****PIZZA  
E VINO****— La pizza  
e il Bardolino  
Chiaretto**

di C. O.

**38****LE VETRINE  
AGROALIMENTARI****— Il Made in Italy  
nel mondo:****Maria Ines Aronadio  
di ICE intervistata  
da Pizza e Pasta  
Italiana**

di O. C.

**44****LE VETRINE  
AGROALIMENTARI****— Made in  
Italy, un bene  
da tutelare**

di C. P.

**48****LE VETRINE  
AGROALIMENTARI****— Intervista  
a Coldiretti**

di C. O.

**54 — I "Percorsi  
di Gusto" di  
Marzia Buzzanca****56 — Berberè a Castel  
Maggiore, le pizze  
di alta qualità dei  
fratelli Aloe****60 — Mario Signorile,  
creatività ed  
esperienza in pizzeria**

la ricetta di Mario Signorile

**64****LE VETRINE  
AGROALIMENTARI****— Carciofi  
d'Italia, alla  
scoperta delle  
varietà migliori**

di Caterina Vianello

**70 LA BIRRA****— Le birre della  
Gran Bretagna**

di Alfonso Del Forno

**74 LA STORIA  
DELLA PIZZA****— La grande scoperta  
del frumento**

di Giampiero Rorato

**80 — Pizzeria Lombardi  
di Napoli 1892**

di Caterina Orlandi

**88 LA SCIENZA  
DELL'ALIMENTAZIONE  
— Bambini e obesità**

dott.ssa Marisa Cammarano

Biologa Nutrizionista

**96 QUESTIONE DI GUSTO  
— Globalizzazione o  
difesa del territorio?**

di Nives Piva

**98 — Osservatorio  
Host 2017****100 — Finalissima  
Giropizza d'Europa  
2016/2017 - la classifica**

di Patrizio Carrer

**104 — Da Riva del Garda a  
Carrara, le fiere di Pizza e  
Pasta Italiana**

di Caterina Orlandi

**112****SCUOLA  
ITALIANA  
PIZZAIOLI**

# EDITORIALE

**S**i apre una nuova stagione, che chiamerei la stagione della speranza, ricca, tra aprile e maggio, di grandi eventi: Vinitaly a Verona, Cibus Connet a Parma, Tuttofood a Milano

E se, come tutto fa pensare, sulla scia dello scorso anno i flussi turistici dall'estero continueranno a crescere nel nostro Paese, anche al Sud, anche nelle isole, il mondo dell'ospitalità e della ristorazione ne trarrà enormi vantaggi e aumenterà la capacità di affrontare con coraggio e determinazione il futuro. Perché è verso il futuro che dobbiamo volgere il nostro sguardo e i nostri progetti, consapevoli che i cambiamenti saranno sempre più veloci, richiedendo a tutto il mondo dell'hotellerie, della ristorazione, della pizza una più solida preparazione professionale e la capacità di interfacciarsi rapidamente con le realtà turistiche internazionali, anche lontane, come la Cina e il Giappone.

Ciò che il futuro richiede a questo nostro mondo sono cose semplici e concrete. Innanzi tutti di far bene il nostro lavoro, quindi saper uscire dal sempre più stantio provincialismo che attanaglia ancora molti nostri concittadini, per essere operatori di livello culturale e professionale europeo. Per molti aspetti, albergatori, ristoratori, cuochi e personale italiano del settore turistico-alberghiero non hanno nulla da invidiare ai colleghi degli altri Paesi, ma è la mentalità di ancora molti che va cambiata, facendo propri i valori professionali della serietà, della correttezza, dell'onestà.

Io credo che di strada in questi anni il nostro mondo ne ha percorsa molta, raggiungendo risultati soddisfacenti, ma non bisogna dimenticare che per essere protagonisti in questi settori occorre serietà nel lavoro, cultura professionale, conoscenza delle lingue, alti stili di comportamento.

Credo che ormai si è sempre più convinti che il nostro mondo è l'Europa e chi vuole innalzare barriere fa brutalmente il nostro male, il male del turismo, il male del mondo alberghiero, il male della ristorazione, il male di quanti lavorano in questi settori. Indietro è impossibile tornare, sarebbe un disastro, peggio di una guerra persa, allora è necessario che quanti operano in questo nostro mondo allarghino i propri orizzonti, acquisiscano una mentalità positiva, si carichino di ottimismo, mettano a frutto la genialità che c'è negli italiani, si rimbocchino le maniche e affrontino con coraggio e col sorriso sulle labbra il futuro che ci attende e che ci premierà, ma solo se noi lo vogliamo.

[www.giampierororato.blogspot.com](http://www.giampierororato.blogspot.com)



DI GIAMPIERO RORATO

## PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**  
Autorizzazione Tribunale di Venezia  
n. 1019 del 02/04/1990  
Anno XXVIII - n.4 Aprile 2017

Repertorio RDC n. 5768

### DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

### DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

### SEGRETARIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

### PUBBLICITÀ

Patrizio Carrer, Caterina Orlandi

### RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

### REDAZIONE

30021 CAORLE (Venezia)  
via Sansonessa, 49  
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007  
E-mail: [redazione@pizzaepastaitaliana.it](mailto:redazione@pizzaepastaitaliana.it)  
[www.pizzaepastaitaliana.it](http://www.pizzaepastaitaliana.it)

### PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo e Paola Dus  
— Mediagraft lab

### DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese  
— Mediagraft lab

### IN COPERTINA Illustrazione

di Sara Ciprandi

### STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

## COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Giuseppe Dell'Aquila, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi

## AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.) Abbie Jarman (Pizza, U.S.A.) Hidenao Takahashi (Pan World Inc., Giappone) Kazuko Nagamoto (ICT, Giappone) Takeshi Tanaka (Quattro Stagioni, Giappone) Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).



ASSOCIATO  
ALL'UNIONE  
ITALIANA STAMPA  
PERIODICA



ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA  
PERIODICA SPECIALIZZATA

## PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

**ITALIA** Pizza e Pasta Italiana

**SPAGNA** RRR Revista de Restauración Rápida, Pizza y Restauración

**U.S.A.** Pizza Today, Pizza, P.M.Q. Steve Green

**INGHILTERRA** Pizza, Pasta & Italian Food

**GERMANIA** Buongiorno Italia

**TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007**

## ABBONAMENTI E ARRETRATI

— PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO  
O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

**TELEFONARE AL NUMERO** 0421 21 23 48

dal lunedì al venerdì  
dalle ore 10 alle ore 12  
dalle ore 15 alle ore 17

**INVIARE UN FAX A** 0421 83178

— Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

**INVIARE UNA MAIL A**

[abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it](mailto:abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it)

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.





MOLINO PASINI VI CONDUCE ALLA SCOPERTA  
DELLE NUOVE CONFEZIONI DELLA

## LINEA PIZZERIA

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR  
[WWW.MOLINOPASINI.COM](http://WWW.MOLINOPASINI.COM)

# LA APP UFFICIALE

DELLA RIVISTA

## pizza e pasta italiana

1  
sfoglia  
la rivista  
in modalità  
singola pagina



2  
scopri  
i contenuti  
multimediali  
dedicati



3  
what's  
next  
?

Altre grandi novità  
sono in arrivo!  
Tieni controllata  
la app per  
rimanere aggiornato!



La App ufficiale della rivista propone un modo evoluto di interagire con i contenuti accedendo dove consentito, **attraverso una semplice rotazione**, a contenuti multimediali sempre nuovi come video, gallery, schede tecniche e molto altro ancora...

Scoprite il mondo che sta dietro, o meglio, a lato della rivista!





# La fiamma del gas dolce come la legna



Il nuovo **Drago Six** a sei fiamme variabili si inserisce al top di gamma fra la più ampia offerta di bruciatori a gas atmosferici specifici per il riscaldamento dei forni, che **fin dal 1960** si distinguono per le innovative qualità tecnico costruttive della Avanzini Bruciatori srl di Parma.

Il **Drago Six** con la sua pratica manopola è la naturale evoluzione del Drago a due fiamme conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo perché è l'unico che sostituisce in modo superlativo il tradizionale riscaldamento a legna.



Riassumendo le caratteristiche del Drago restano invariate in quanto è luminoso è invisibile è silenzioso è indistruttibile e garantisce il rendimento più elevato oggi in commercio come **da prove di consumo** effettuate presso la ns. clientela.

Il **Drago Six** permette di impostare la temperatura di lavoro desiderata sulla centralina **Drago Control** ma oltre alla prima fiamma indipendente e regolabile che mantiene stabilmente il forno in

temperatura, dà la possibilità al pizzaiolo di impostare **la forza variabile delle sei fiamme** per fare fronte alle mutevoli richieste di calore nell'arco della giornata lavorativa, semplicemente **ruotando una manopola**. Perché lo sappiamo che l'esperienza e l'occhio del pizzaiolo esperto riconosce **la forza della fiamma** necessaria al suo forno, in quel momento, per esaltare al massimo la cottura del proprio impasto, per offrire la pizza migliore alla propria clientela, ed il nuovo **DRAGO SIX** in questo non ha rivali.



DRAGO CONTROL AUTOMATICO



*Made in Italy*



# AVANZINI

Via G. Battistini n.11 - 43122 Parma - Italy  
Tel. +39 0521 271344 - Fax +39 0521 775862

[www.avanzinibruciatori.it](http://www.avanzinibruciatori.it) - [info@avanzinibruciatori.it](mailto:info@avanzinibruciatori.it)



pizza

## NEWS

## Molino Bongiovanni a sostegno della ricerca sul cancro



**MOLINI BONGIOVANNI SPA**  
sostiene  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER LA RICERCA SUL CANCRO

**L'azienda torinese finanzia una borsa di studio triennale per la formazione di un giovane ricercatore dell'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro**

Milano, febbraio 2017 - In occasione della 28ª edizione del SIGEP - fiera internazionale dedicata al mondo della gelateria, pasticceria, panificazione e del caffè - **Molini Bongiovanni ha annunciato una partnership con AIRC**, l'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro. Con il fine di diffondere principi etici e di responsabilità sociale d'impresa - con particolare riferimento alla prevenzione di malattie che hanno un legame diretto e indiretto con l'alimentazione - la Molini Bongiovanni ha infatti scelto di sostenere AIRC attraverso un percorso di durata triennale, che **consentirà di finanziare una borsa di studio per la formazione di un giovane ricercatore**.

La collaborazione è stata presentata domenica 22 gennaio presso lo stand dell'azienda al SIGEP, durante un incontro a cui hanno partecipato **Claudio Bongiovanni**, amministratore e CEO della Molini Bongiovanni SpA di Cambiano (Torino), e la **Dott.ssa Anna Villarini**, biologa e specialista in Scienza dell'alimentazione, ricercatrice del dipartimento di Medicina preventiva all'Istituto dei tumori di Milano, che ha affrontato il tema dell'importanza

dell'alimentazione sana per la prevenzione di problemi cardiovascolari e di malattie come il cancro. Secondo l'American Institute for Cancer Research **tre tumori su dieci sono infatti prevenibili con una sana alimentazione**: il cibo che consumiamo rimane uno dei fattori di rischio più importanti, dopo il fumo e prima della sedentarietà.

La dottoressa Villarini ha inoltre approfondito **il ruolo delle farine nella sana alimentazione** e analizzato le proprietà nutrizionali di **Antiqua, una linea di farine macinate a pietra a filiera corta certificata**, prodotte da Molini Bongiovanni: "Queste farine sono particolarmente interessanti, perché contengono fibre, antiossidanti, vitamine e sali minerali, nutrienti fondamentali per la nostra salute. Ritengo che la vera macinazione a pietra dovrà essere il futuro della produzione di farine in Italia, se vogliamo fare un'attenta prevenzione oncologica anche attraverso l'alimentazione".

La responsabilità d'impresa, tanto sociale quanto alimentare, rappresenta un punto fondamentale nella politica del molino piemontese, come spiega Claudio Bongiovanni: "Chi, come noi, produce alimenti, prima di immetterli sul mercato ha due obblighi seri e assoluti: garantire la sicurezza alimentare e, ancor di più, preoccuparsi del futuro che lasceremo ai nostri figli, promuovendo azioni mirate già nel presente".

## MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, NUOVE INTESE PER CONTROLLARE LA QUALITÀ.

Dopo l'intesa con il Consorzio di tutela del prosciutto Doc per l'avvio di controlli congiunti, il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop sigla un nuovo patto di collaborazione con il Consorzio Tutela Provolone Valpadana, con la prospettiva di incrementare sensibilmente la vigilanza sull'eccellenza enogastronomica campana. La convenzione prevede azioni di vigilanza e monitoraggio nazionale: in particolare gli agenti vigilatori del Consorzio Tutela Provolone Valpadana effettueranno, per conto del Consorzio mozzarella, campionamenti ufficiali per tutto il 2017 nei punti vendita, in particolare in Lombardia, Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria ed Emilia Romagna. Saranno verificate la regolare messa in commercio del prodotto a marchio Dop, l'etichettatura e le corrette indicazioni commerciali previste dalle leggi. Inoltre, sarà monitorata la presenza di prodotti imitativi, evocativi e usurpativi della Dop. L'obiettivo dell'intesa è raddoppiare il numero dei controlli effettuati solo dal Consorzio. Nel 2016 sono stati 1289, suddivisi in 606 attività di monitoraggio in Italia, 232 all'estero, 239 prelievi ufficiali, 93 verifiche sul web, 23 operazioni congiunte con le forze dell'ordine che hanno portato a 12 sequestri, e 84 segnalazioni di illeciti agli organismi competenti. "



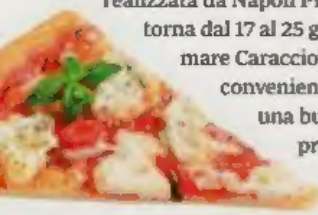
## PIZZA, COSTA MENO IN PIZZERIA CHE FARLA A CASA

Quanto costa realizzare la pizza a casa?

Conviene davvero? Secondo un'elaborazione realizzata da Napoli Pizza Village, che torna dal 17 al 25 giugno sul Lungomare Caracciolo di Napoli, è più conveniente uscire a mangiare una buona pizza. Infatti, il prezzo medio di una pizza realizzata in casa è di circa

8,73 euro (escluse le bevande) se si considera il tempo impiegato per realizzare e far riposare l'impasto (circa 4 ore), l'acqua, la corrente elettrica e le materie prime utilizzate. Il prezzo medio di un menu base con una Margherita e una bevanda è invece di circa 9,22 euro nella maggior parte delle città italiane considerate ma a Napoli si scende a 6,73 euro, in assoluto la città più conveniente, seguita da Palermo con 7,53 euro, Vercelli con 7,69 euro e Cagliari

con 7,75 euro. La città con le pizzerie più care è invece Varese, dove per gustare una pizza si spende fino a 11,58 euro. Osservando la classifica, le prime 20 Province con il prezzo più basso si trovano al centro nord Italia: Livorno si classifica quinta con 8,04 euro, seguita da Rovigo con 8,09 euro, Belluno con 8,15 euro, Brescia con 8,23 euro, Alessandria con 8,27 euro, Ascoli Piceno con 8,34 euro, Udine 8,42 euro, Verona con 8,61 euro e Rimini con 8,84 euro.







## solo strumenti perfetti offrono grandi prestazioni

Soluzioni tecnologiche avanzate  
e prestazioni incomparabili  
nella gamma dei forni professionali  
progettati per le esigenze  
della pizzeria moderna.

Dieci modelli con potenza da 6 a 12 kW/h.  
Struttura monoblocco o modulare,  
completamente realizzata in acciaio.  
Dotati di pannello comandi elettronici  
o elettromeccanici per il controllo  
indipendente della temperatura.  
Le resistenze, disposte sul lato superiore  
e inferiore della camera di cottura,  
incorporate in un sistema di coibentazione  
ad elevato indice di isolamento  
garantiscono la diffusione uniforme  
e la conservazione del calore,  
il controllo preciso della cottura,  
una notevole capacità produttiva  
ed il risparmio dei consumi energetici.



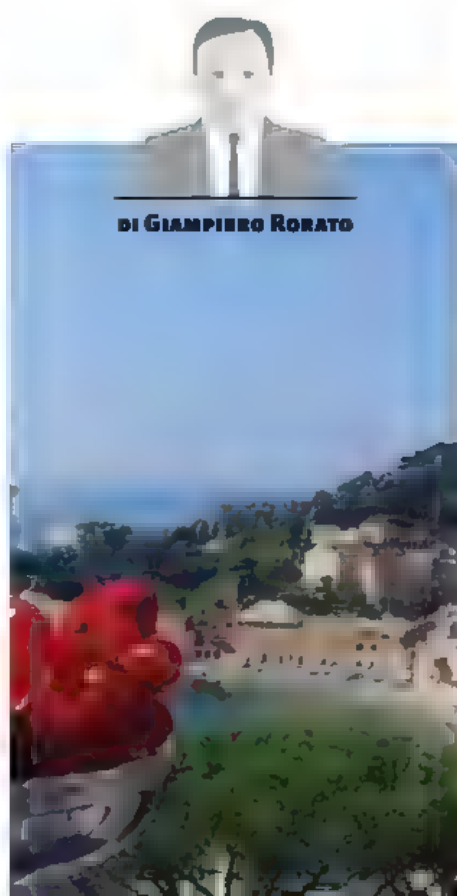
# Castelliforni

FORNI MACCHINE ARREDAMENTI E ATTREZZATURE  
PER PIZZERIE PASTICCERIE TAVOLE CALDE  
IMPIANTI PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE

00176 Roma (Italy)  
Via Fortebraccio, 33  
Tel +39 06 21700173 r.a  
Fax +39 06 21701341  
[www.castelliforni.it](http://www.castelliforni.it)  
[info@castelliforni.it](mailto:info@castelliforni.it)

# È dovere di tutti operare per un'Italia migliore, più amata e rispettata anche all'estero

**L**e prospettive economiche si presentano seppur molto lentamente più positive; le tasse, pur lentamente, continuano a scendere; i posti di lavoro, anch'essi in modo lento, continuano a crescere; le possibilità di spesa degli italiani vanno pian piano aumentando. La realtà attuale e le prospettive per il prossimo futuro indicate dagli economisti e dall'Istituto Italiano di Statistica inducono all'ottimismo, anche se moderato, e già il mondo dell'ospitalità e del turismo, anche al Sud, come quello della ristorazione, vedono innalzarsi le percentuali di presente negli alberghi, nei ristoranti e nelle pizzerie, come sono già cresciute moltissimo le presenze nei musei.



DI GIAMPIERO RORATO

Questo tuttavia non basta per dire che l'Italia ha ripreso il suo cammino: i dati appena riportati non rappresentano una garanzia di rinascita, ci vuole ben altro, anche perché la crescita del turismo, anche al Sud, con conseguente aumento di presenze negli alberghi e nei luoghi di ristorazione è dovuta in buona parte all'impossibilità o quasi di andare in vacanza nelle località turistiche del Nord Africa e del vicino e lontano Oriente e in diverse altre aree in passato molto frequentate dai turisti.

Cosa ci manca ancora per poter affermare che abbiamo ripreso il nostro cammino ridando all'Italia il ruolo che le compete fra i Paesi sviluppati?

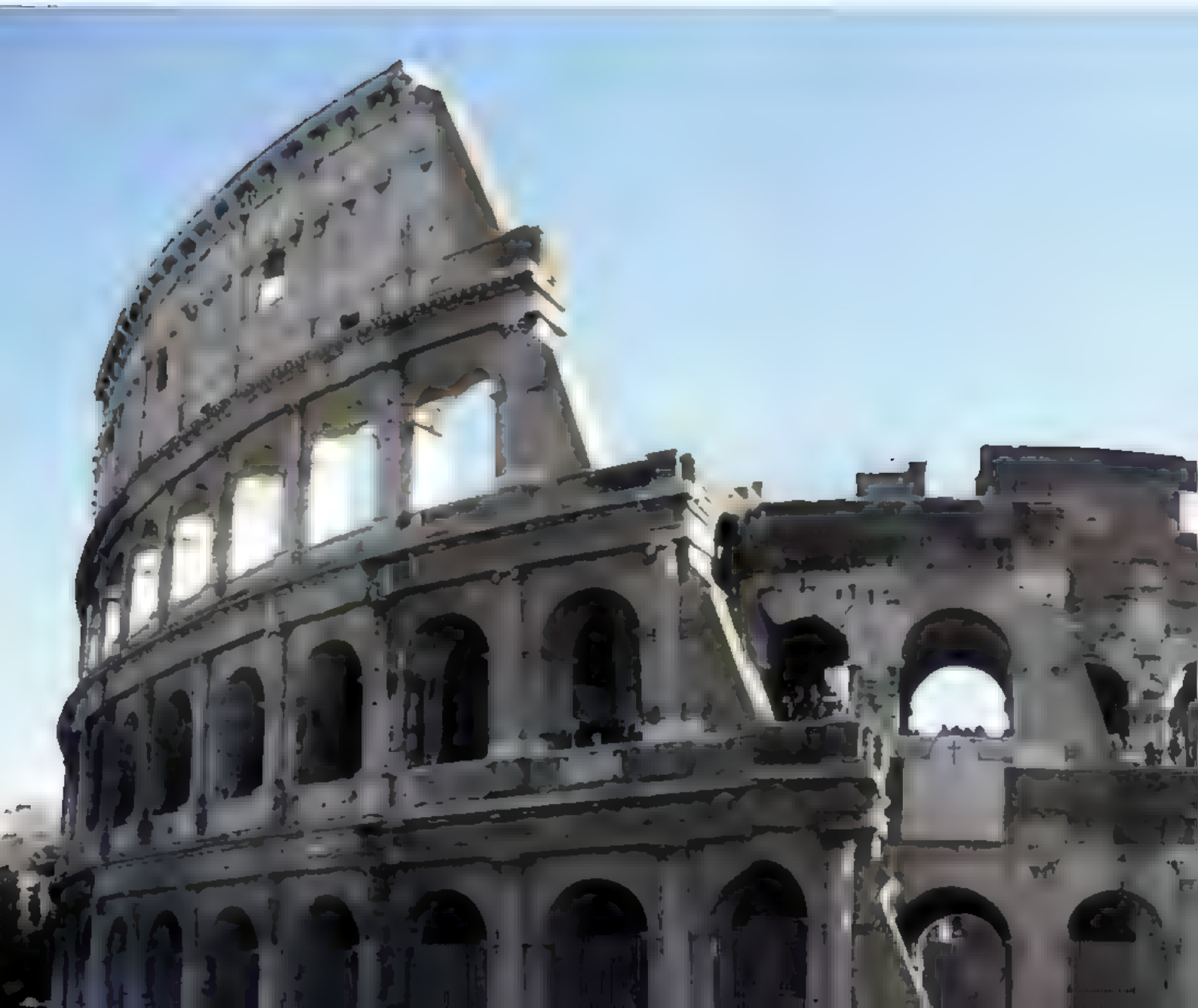


# Il turismo

In questi ultimissimi anni è doveroso dare atto al Ministro di Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, Dario Franceschini, di aver impresso un'ottima sterzata al settore, riorganizzandolo, rilanciando diverse importanti realtà come la città archeologica di Pompei, dotando i centri museali di nuovi e bravi direttori e se il Governo, che in questo settore si è comportato molto bene, continuerà nel rilancio dei grandi e piccoli Musei presenti in tutta Italia, valorizzando come meritano i siti archeologici, sostenendo le Soprintendenze dei territori, proteggendo il paesaggio ricco e vario della penisola e delle isole, collaborando alla realizzazione di Grandi Mostre d'Arte si può essere certi che arriveranno in Italia più turisti, anche al Sud, con indubbi vantaggi per albergatori, ristoratori e pizzaioli, produttori di specialità agroalimentari e per altre attività commerciali.

I dati relativi all'anno scorso sono molto eloquenti: 44,5 milioni di ingressi nei musei e siti archeologici con 172 milioni di euro di incassi. Ci sono stati 1,2 milioni di visitatori in più del 2015 con un aumento di introiti di 18,5 milioni di euro. Per fare qualche esempio, a Venaria Reale c'è stato un aumento di ingressi del 71%, a Pestum del 27%, al Museo Archeologico Nazionale di Napoli del 18%, alla Reggia di Caserta del 37%, al Museo Nazionale di Reggio Calabria che conserva i Bronzi di Riace del 28%. Grazie alla crescita dei visitatori, la Calabria ha visto nel 2016 un +17% di turisti rispetto al 2015; la Liguria +17,5%; il Piemonte +31,4%; la Campania +14,2%; il Veneto +17%, la Lombardia +8,3%.

Questi ottimi dati - non si conoscono quelli della Sicilia essendo il turismo di totale competenza regionale - non saranno tuttavia sufficienti a riportare l'Italia agli anni



d'oro quando era il primo paese turistico del mondo, se non aumenterà l'impegno dei privati, singoli cittadini, imprenditori, fondi economici, aziende importanti. Se crescerà l'impegno dei privati significherà che si sta sempre più comprendendo che l'Italia può riprendere il volo se ci sarà un incontro positivo fra il pubblico e il privato e dove questo incontro è già avvenuto vedi, ad esempio, il Colosseo a Roma e in diverse realtà a Venezia - i risultati si sono visti e sono molto soddisfacenti. Per l'economia e per l'occupazione specie dei giovani.



## I comportamenti civili

Non tutti i cittadini e non tutte le aziende possono contribuire al restauro di un monumento storico, archeologico o urbanistico, ma tutti possono collaborare al miglioramento della propria città e del proprio paese. Innanzi tutto i Comuni hanno il dovere di tenere in ordine strade, piazze ed edifici pubblici, curando con più amore il verde pubblico. Sarebbe molto bello se i cittadini - che siamo noi - tenessimo in ordine le facciate delle nostre case, adornando nella bella stagione i balconi con fiori (l'Alto Adige, le Vallate ladine del Bellunese e del Trentino, la Valle d'Aosta, ma un po' tutto l'arco alpino danno da sempre l'esempio); tenendo curate le siepi e i giardini e puliti i marciapiedi, almeno davanti a casa o alla propria fabbrica o alla propria bottega o supermercato che sia. E chi ha questa sensibilità e si comporta già così sa anche avere un corretto rapporto col prossimo, espandendo attorno a sé un clima positivo, fondamentale per la vita delle comunità. Non si tratta di sborsare soldi,

ma di comportarsi in modo civile, di essere persone educate, rispettose delle leggi e del luogo ove si abita, amanti del buon vivere civile e quando si comprenderà che rispettare le leggi, tutte le leggi, conviene, allora l'Italia - al di là delle sue vicende politiche - prenderà davvero il volo diventando stimata protagonista sulla scena internazionale con concreto vantaggio per tutti indistintamente gli abitanti del nostro Paese.

Ora che si tocca con mano il riavvio di un certo, seppur ancora timido, benessere - anche se non mancano enormi problemi come il recupero delle aree devastate dal terremoto che ha colpito lo scorso anno il centro Italia, la fortissima immigrazione e il pericolo del terrorismo fondamentalista - lo sviluppo economico potrà essere accelerato se sarà accompagnato da una ritrovata e riconquistata coscienza civile, da un riscoperto amore per il proprio Paese, da un riappropriarsi del senso del dovere, del rispetto delle leggi e delle autorità. Se riflettiamo un attimo ci rendiamo sicuramente conto che le autorità - vale a dire coloro che governano il Paese a tutti i livelli, dal Quartiere cittadino allo Stato - sono state elette da noi, sono i nostri rappresentanti pro tempore e abbiamo il dovere di rispettarli e sostenerli nel loro lavoro. È pur vero che pretendiamo dalle autorità capacità, competenza, trasparenza, chiarezza e produttività e per questo ci sono le elezioni, per confermare o per cambiare, ma quando abbiamo eletto dei nostri rappresentanti - dal consigliere di Quartiere al parlamentare - in un Paese maturo e civile queste persone cui abbiamo attribuito dei compiti, cui abbiamo dato la nostra fiducia, che abbiamo scelto come autorità di governo, locale o nazionale che sia, hanno il diritto ad essere rispettate e sostenute. Il nostro benessere dipende dal nostro quotidiano comportamento e dalla civiltà del nostro Paese: o lo comprendiamo o non abbiamo il diritto di lamentarci.



# UNIQUE

ALLA SCOPERTA  
DEL GUSTO PERDUTO



SEGUI IL NOSTRO CONCORSO SU [WWW.DALLAGIOVANNA.IT](http://WWW.DALLAGIOVANNA.IT)

# Una minaccia da sventare



Il Traffic Lights system  
rischia di compromettere  
l'export dei prodotti italiani



**È** di questi giorni la notizia ufficiale perché confermata da un comunicato stampa - secondo la quale 6 tra le multinazionali più importanti in termini di fatturato al mondo (Coca-Cola, PepsiCo, Mars, Mondelez, Nestlé e Unilever) progressivamente affiancheranno alle confezioni dei loro prodotti alimentari venduti a scaffale il cosiddetto **Traffic Lights System**. Di cosa si tratta? Di uno strumento visivamente molto semplice, ovvero un semaforo, per l'appunto, dotato di bollino verde, giallo, rosso: ad ogni bollino corrisponde un teorico "via libera" al consumo del prodotto cui viene affiancato e deciso in base alla percentuale di grassi, zuccheri ed altri fattori ritenuti dannosi per la salute se presenti in misure troppo concentrate.

Tale sistema era già stato respinto dal Parlamento Europeo un anno fa nei confronti del Regno Unito, che già utilizza questo sistema: la raccomandazione rivolta all'Unione Europea da parte del Parlamento era quella di trovare infatti un sistema più realistico e che tenesse conto non degli interessi economici ma del concetto di quantità consumata. Proviamo a spiegarci meglio. Il Parmigiano Reggiano piuttosto che il Prosciutto di Parma, con questo sistema, avrebbero automaticamente un bel bollino rosso (con enormi danni sia economici sia di

immagine); un bollino rosso che non tiene conto del fatto che il Parmigiano nella dieta Mediterranea non è previsto in quantità smodate bensì come completamento di un'alimentazione bilanciata. Dall'altra parte invece le multinazionali (che non vogliamo demonizzare ma che qui sono a nostro avviso scivolte in una provocazione eccessiva) hanno sicuramente il modo, attraverso edulcoranti di sintesi solo per fare un esempio banale, di raggiungere questi pseudo valori limite che determinano il colore di un bollino piuttosto che un altro e sfruttando il tutto a proprio vantaggio.

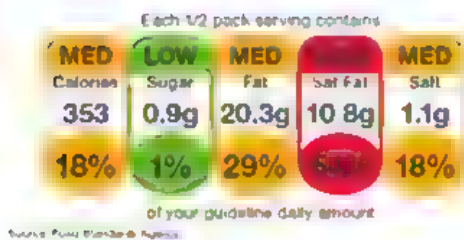
Non vogliamo cadere nella retorica, ma ci sembra davvero impensabile che una bibita gassata vada bene mentre il tortelino o l'olio d'oliva no.

Poiché questa rivista da 28 anni combatte queste battaglie, e legandoci al fatto che saremo direttamente testimoni nel mese di aprile ed in quello di maggio, di 3 grandi vetrine dell'agroalimentare italiano, promuovendo la pizza di qualità rigorosamente italiana, abbiamo pensato di dedicare un approfondimento a questo tema, sentendo l'Ice (che promuove il nostro export) e la Coldiretti (a rappresentanza degli agricoltori).

Troverete poi ricette fatte da ottimi professionisti della pizza lungo il nostro amato Stivale, rigorosamente con prodotti del territorio.

*Buona lettura!*

A DESTRA  
come potrebbe  
presentarsi la  
nuova etichetta.





DI GIAMPIERO RORATO

### ***Le vetrine italiane dell'enogastronomia***

## Vinitaly, Tuttofood e Cibus Connect

***vedranno presente anche la pizza  
e questa nostra rivista***

In Italia le manifestazioni che presentano i più importanti e interessanti prodotti agroalimentari, sia naturali – come l'olio extravergine d'oliva, la frutta e gli ortaggi – sia elaborati come i formaggi, i salumi, il vino, le birre, le salse di pomodoro, le marmellate, le confetture, ecc. sono davvero numerose e ogni città, anche molti piccoli comuni sparsi lungo la penisola, ne organizzano in un calendario che occupa praticamente tutti i giorni dell'anno.

Ed è bene che sia così, perché anche i piccoli concorsi enologici paesani, le feste del radicchio, dell'asparago, dei carciofi e dei tantissimi prodotti dell'agroalimentare italiano sono serviti a spingere i produttori a impegnarsi, a confrontarsi con i colleghi, ad aderire a consorzi, ad operare all'interno di severi disciplinari, quindi produrre meglio, elevando sempre più la produzione italiana che negli ultimi decenni ha conquistato il mondo.



### ***Le grandi vetrine***

Le piccole manifestazioni, quasi sempre molto serie e sempre utilissime, servono per elevare la qualità di base dei prodotti, interessando gli abitanti delle rispettive aree, difficilmente però entrano nel mer-

cato internazionale. Per questo obiettivo si sono le grandi Fiere internazionali presenti anche in Italia. In questo mese desideriamo presentare le tre più vicine nel tempo





# Sanfelici

HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

La più importante e frequente garanzia  
la più importante e frequente garanzia  
controlli sono la garanzia della competenza  
dell'assoluta serietà dell'azienda Sanfelici.

L'azienda affida la produzione  
prodotti di alta qualità  
personalmente le materie prime,  
di altissima qualità, che verranno trasformate  
Sanfelici Maccheroni - pasta per  
trattorie, pizzerie, osterie.

La più importante e frequente garanzia  
controlli sono la garanzia della competenza  
controlli sono la garanzia della competenza  
giornalmente la cultura  
Accurata selezione e continua ricerca  
sono le parole chiave per  
il successo di Sanfelici.

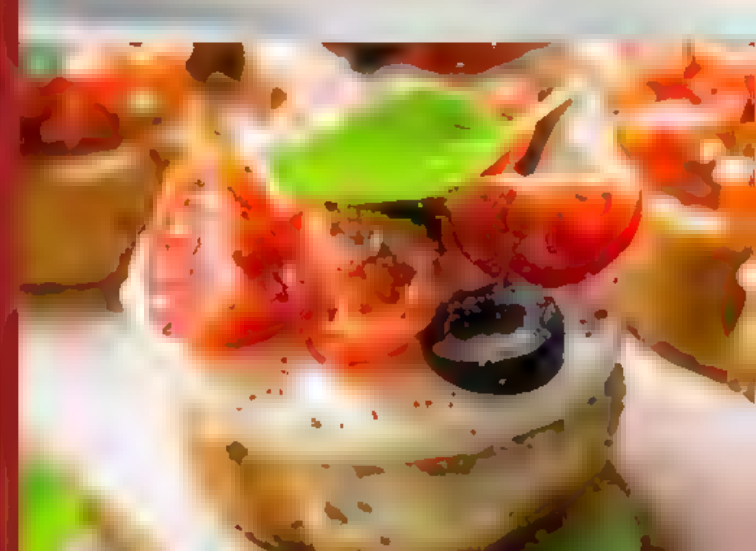
Le nostre quattro linee:



Sede operativa e Showroom

Via Padova, 2/A San Felice di Piabene 46040 (PR)

T. 0376 655737 - F. 0376 655014 - [www.sanfelici.it](http://www.sanfelici.it)





Come scriviamo in altra parte, dal 9 al 12 aprile ci sarà a Verona una delle più importanti e famose fiere internazionali dedicate al vino. E che si tratti di un evento fondamentale per l'economia italiana e per moltissimi anche piccoli produttori è dimostrato dalla progressiva espansione nel mondo del vino italiano che ha trovato in questa manifestazione nata il 22-23 settembre 1967 a Verona il più indovinato e intelligente trampolino di lancio.

Lo scorso anno Vinitaly ha festeggiato i suoi primi 50 anni di vita e di successi. La manifestazione veronese è da tutti riconosciuta leva economica strategica per l'internazionalizzazione delle imprese vitivi-

nicole italiane ed è entrata nel Piano per la promozione straordinaria del made in Italy finanziata dal Ministero dello sviluppo economico quale fiera di riferimento per il comparto enologico.

Dopo 22 anni il Concorso Enologico Internazionale, il più selettivo al mondo, è diventato Premio Internazionale 5 Star Wine, da assegnare solo ai vini che raggiungono e superano i 90 centesimi nel giudizio espresso da commissioni composte da esperti internazionali specializzati per area geografica di provenienza dei vini. E già questo Concorso ha fatto parlare di sé gli esperti e la stampa specializzata di tutto il mondo.



**TUTTOFOOD**  
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

Nel prossimo mese di maggio, dall'8 all'11, nel quartiere fieristico di Milano-Pero, si svolge un'altra importante fiera dedicata al mondo agroalimentare. Basta ricordare i suoi interessanti settori: "Tuttofrozen", cioè il mondo dei gelati e dei prodotti surgelati; "Tuttopasta" dedicato alla pasta fresca, secca e ripiena; "Tuttodairy" dedicato al mondo del latte, della panna, del burro, dei formaggi, della ricotta e dello yogurt; "Tuttobakery", quindi pane, pizza, snack; e ci sono altri 8 settori, per cui anche in questa fiera c'è un mondo da scoprire per gli stessi italiani e, ancor più, per gli stranieri che possono incontrare le inimitabili produzioni alimentari italiane.

Milano da qualche anno, soprattutto dopo l'ottima

riuscita dell'EXPO, si sta imponendo a livello internazionale come città d'arte, di cultura, di scienza e come moderno crocevia del commercio internazionale con le sue grandi fiere a cominciare da quella del Mobile, la più importante a livello mondiale. Anche Tuttofood, con la vastissima gamma dei prodotti esposti, rappresenta un punto di forza e di prestigio non solo per Milano e per la Lombardia, ma per l'intera Italia. E proprio a sottolineare l'importanza di Milano anche per il cibo, il prossimo anno sarà nel capoluogo lombardo l'ex Presidente degli Stati Uniti d'America Barak Obama per parlare proprio di alimentazione, mostrando al mondo il prestigio internazionale acquistato negli ultimi anni dalla capitale economia d'Italia.



Parma è ormai conosciuta come la capitale europea dei prodotti agroalimentari e non solo per il suo antico e splendido formaggio Parmigiano-Reggiano, per i suoi straordinari prosciutti, per il celeberrimo Culatello e per altri ottimi prodotti del territorio. Parma è anche la città dove ogni due anni converge il mondo del food per incontrarsi a Cibus (nel 2018 dal 7 al 10 maggio), mentre quest'anno c'è una manifestazione denominata Cibus Connect che si svolgerà nel quartiere fieristico della città ducale poco prima di Pasqua, il 12 e 13 aprile prossimi. Scopo di Cibus Connect è quello di offrire l'opportu-

nità di incontri tra top buyers nazionali e internazionali, valorizzare i prodotti delle aziende agroalimentari e alimentari italiane, arricchiti da degli show cooking personalizzati. In tale occasione vengono organizzati degli interessanti workshop e grandi appuntamenti plenari volti ad approfondire temi legati all'internazionalizzazione del food italiano. Non c'è dubbio che presentando al mondo con signorilità ed eleganza il food italiano si dà un grande contributo alla sua espansione nel mondo, rafforzando le aziende produttrici, i produttori di base e l'economia italiana oltre a quella di tante famiglie.



GRANDI  
MOLINI  
ITALIANI

# La Ricchezza del grano

Farina  
Tipo 2

Macinata a  
Pietra

con Germe  
di Grano Vivo

100% GRANO  
ITALIANO

## Tutto il buono del chicco di grano

La Ricchezza del grano. Il fiore all'occhiello della linea pizza della Grandi Molini Italiani, primo produttore di farina di grano duro in Italia.

Con farina 100% integrale tipo 2, macinata a pietra, con il germe di grano vivo e le proprietà benefiche e nutrizionali.

La scelta di grano ideale per darti un'emozione a tavola.

## Per informazioni

tel. 0415098501 | tel. 0415171084

[www.grandimolini.it](http://www.grandimolini.it)



#InpastaconLaFavola

# La manifestazione veronese dal 9 al 12 aprile richiama produttori e operatori da tutto il mondo



## vinitaly

CLUB VINAIOLI - VERONA - 9-12 APRILE 2017



DI GIAMPIERO RONATO

Ogni anno, all'inizio della primavera, Verona attende il mondo del vino per un esame della situazione produttiva e commerciale, valutare i problemi del settore e, soprattutto, mostrare le più interessanti produzioni sia italiane che mondiali. Si tratta di un appuntamento molto importante per tutti coloro che a qualsiasi titolo operano con il vino: chi lo produce, chi lo imbottiglia, chi lo commercia, chi lo vende e chi lo consuma, quindi non solo per vignaioli, operatori vari, buyer, ristoratori, osti, giornalisti del settore, ma anche per sociologi, dirigenti dei ministeri ed enti che trattano sotto i più vari aspetti i problemi vitivinicoli, docenti universitari delle facoltà di agricoltura e di enologia. Si comprende facilmente che il mondo del vino, come si presenta a Verona, quest'anno dal 9 al 12 aprile, è fondamentale anche per l'economia di un Paese e lo è molto per l'Italia, ormai diventata il primo produttore mondiale con i propri vini presenti e goduti in quasi tutto il mondo.

***Questo è dunque il Vinitaly, non solo una mostra internazionale del vino, ma un luogo che offre mille informazioni, mille motivi di riflessione, mille occasioni di incontri fra produttori, operatori, acquirenti e autorità di settore.***

I padiglioni della grande Fiera di Verona li troveremo tutti occupati, segno che Verona attira e attira molto. Oltre a numerosi nuovi arrivi dalle regioni italiane, aziende che nel corso degli anni si sono irrobustite e qualificate in manifestazioni e concorsi minori, quest'anno ci sono importanti arrivi dall'estero. Per la prima volta, a Vininternational saranno presenti aziende vitivinicole degli Usa e del Regno Unito, che si aggiungono alle tante aziende di Svizzera, Francia, Azerbaijan, Georgia, Croazia, Argentina, Portogallo, Australia e Sud Africa. Dalle Americhe all'Australia, dunque, il mondo del vino è tutto presente al Vinitaly e si potranno incontrare personalità che hanno contribuito a fare la storia dei propri Paesi.





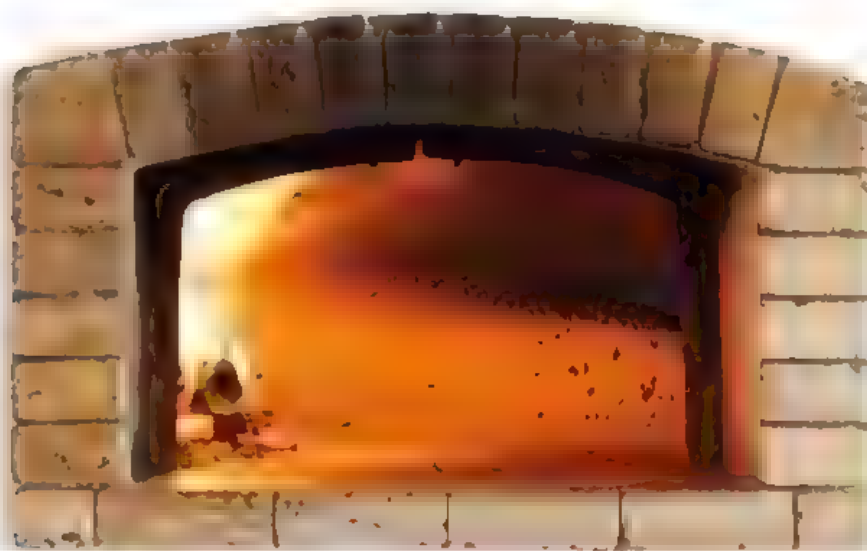


Made in Italy

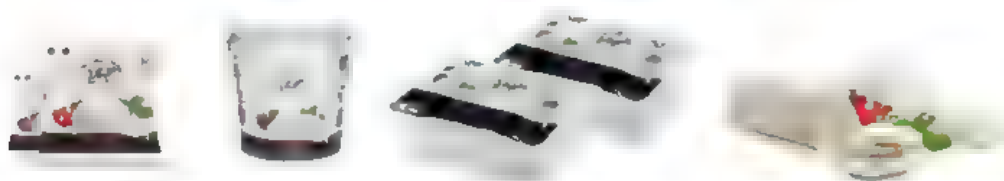


ADV www.spinea.it

# Linea Pizzeria Nobili: c'è tutto un mondo in forno.



Scopri tutta la gamma per la ristorazione di Qualità



## Linea Professionale Nobili

Da solo latte di qualità, sapientemente lavorato con ben 50 anni di maestria casearia, nasce la nostra Linea Professionale Nobili dedicata alla Ristorazione di alta qualità. Scegliete anche voi, come già fanno i migliori ristoranti e le migliori pizzerie, la nostra ampia gamma di prodotti dedicati ai professionisti: sono tutte specialità certificate, ricche di sapore e dall'eccellente resa in cottura. Con la nostra esperienza e la vostra maestria presto saranno i vostri clienti a farci pubblicità!

[www.formagginobili.it](http://www.formagginobili.it)

CASEIFICIO F.LLI NOBILI SRL - Via Enrico Fermi, 13 - Sarmeola di Rubano (PD)

#digustinobili



# SOL & AGRIFOOD

TASTE OF BUSINESS

## Sol & Agrifood

Al Vinitaly non c'è solo vino. Sempre in fiera e contemporaneamente c'è un salone assolutamente da visitare, quello dell'olio extravergine d'oliva che mostra le migliori produzioni italiane e mediterranee, perché in questa manifestazione veronese non poteva mancare la seconda pianta che caratterizza la civiltà occidentale: l'ulivo.

Incontrare le eccellenze olearie delle regioni italiane, da Trieste alla Sicilia e poi fermarsi a conoscere le produzioni della Grecia, della Spagna, del Nord Africa e altre ancora è un'occasione assolutamente da non perdere, anche perché quest'anno l'organiz-

zazione ha disposto una iniziativa di formazione e in formazione sulla filiera dell'olio extravergine d'oliva, utilissima a quanti credono in questo straordinario prodotto, quello che racconta con orgoglio la propria storia senza nulla nascondere, quello buono e, meglio ancora, se è un olio extravergine Dop italiano.

Come ogni anno ci sono numerosi concorsi riservati ai vini, ai distillati, all'olio extravergine d'oliva e ai migliori abbinaggi di vini, distillati, liquori e olio extravergine valutati da designer, creativi e giornalisti di settore.

## La ristorazione e la pizza

Non mancano ottimi ristoranti dove i più apprezzati chef preparano ricercati menu e la Cittadelle della Gastronomia che propongono abbinamenti di vino e prodotti tipici regionali.

E ci sarà anche la nostra Rivista, Pizza e Pasta italiana, e la Scuola Italiana Pizzaioli che non si limiterà a presentare le pizze, sia napoletane che alla veneta,

ma con illustri docenti intratterrà il pubblico con qualificate conversazioni sul mondo della pizza, le materie prime, le tecniche di preparazione e cottura.

Sarà dunque un grande evento dove ancora una volta il made in Italy culturale e produttivo mostrerà il suo volto migliore, molto apprezzato in tutto il mondo.



come  
**POSSO**  
 OTTENERE  
 una pizza a basso  
**CONTENUTO**  
**PROTEICO?**



**FARINE CON GRANI ANTICHI**  
 LE 5 STAGIONI TI RIVELA  
 IL MARCHIO PER UN SOGGITTO  
 PIÙ FELICE, GIOVANE  
 E DIGERIBILE.

Certi sapori possono farti viaggiare indietro  
 nel tempo per farti riscoprire il gusto autentico  
 del passato. È questo il potere di **Grani Antichi**  
 una speciale farina macinata a pietra, come una volta.  
 Utilizzala nei tuoi impasti per offrire ai tuoi clienti  
 un'esperienza di gusto unica e indimenticabile.





di PATRIZIO CARRER

## Tuttofood, a Milano dal 8 al 11 maggio, spazio al Made In Italy e alle eccellenze alimentari.

Il momento di matching tra domanda e offerta più internazionale in Italia, in costante evoluzione per anticipare e interpretare tutte le tendenze più interessanti. Questa la formula vincente di TUTTOFOOD, che si tiene con cadenza biennale, negli anni dispari, presso il quartiere fieramilano a Rho. Articolata in 12 settori che coprono tutte le specializzazioni del settore, di cui due new entry nel 2017, in sole 5 edizioni TUTTOFOOD ha conquistato la terza posizione tra le fiere agroalimentari B2B in Europa. Un primato fatto dalla qualità del business insieme con i (grandi) numeri. A dirlo è la viva voce degli operatori, praticamente all'unanimità: il 94% degli espositori è soddisfatto della qualità dei visitatori allo stand, l'88% dell'affluenza e l'86% dei contatti generati. I visitatori di TUTTOFOOD, infatti,

sono decisori del mondo food & beverage che qui scelgono dove investire: il 38% decide in autonomia sul budget, il 44,7% contribuisce al processo e solo il 17,3% non è coinvolto nel processo di acquisto. Un riscontro che si riflette nella riconferma con largo anticipo della presenza nel 2017 di numerosi grandi player, delle principali regioni produttive italiane, nonché di rilevanti associazioni dell'agroalimentare, oltre che di aziende e collettive internazionali. A sottolineare il ruolo centrale assunto nel panorama europeo, cresce ancora la partecipazione di produttori internazionali, che associano ormai il food a Milano, grazie anche all'operazione Expo2015, che ha fatto della metropoli milanese il luogo deputato alle relazioni internazionali nel ambito del food e delle food policy.



# Solo noi friggiamo a 130° per farvi mangiare sano e con gusto!

MAGIC COOKER




FRIGGITRICI  
ELETTRICHE TOP



FRIGGITRICE  
ELETTRICA LOLLY

POSSIBILITÀ  
FINANZIAMENTO  
ACQUISTO

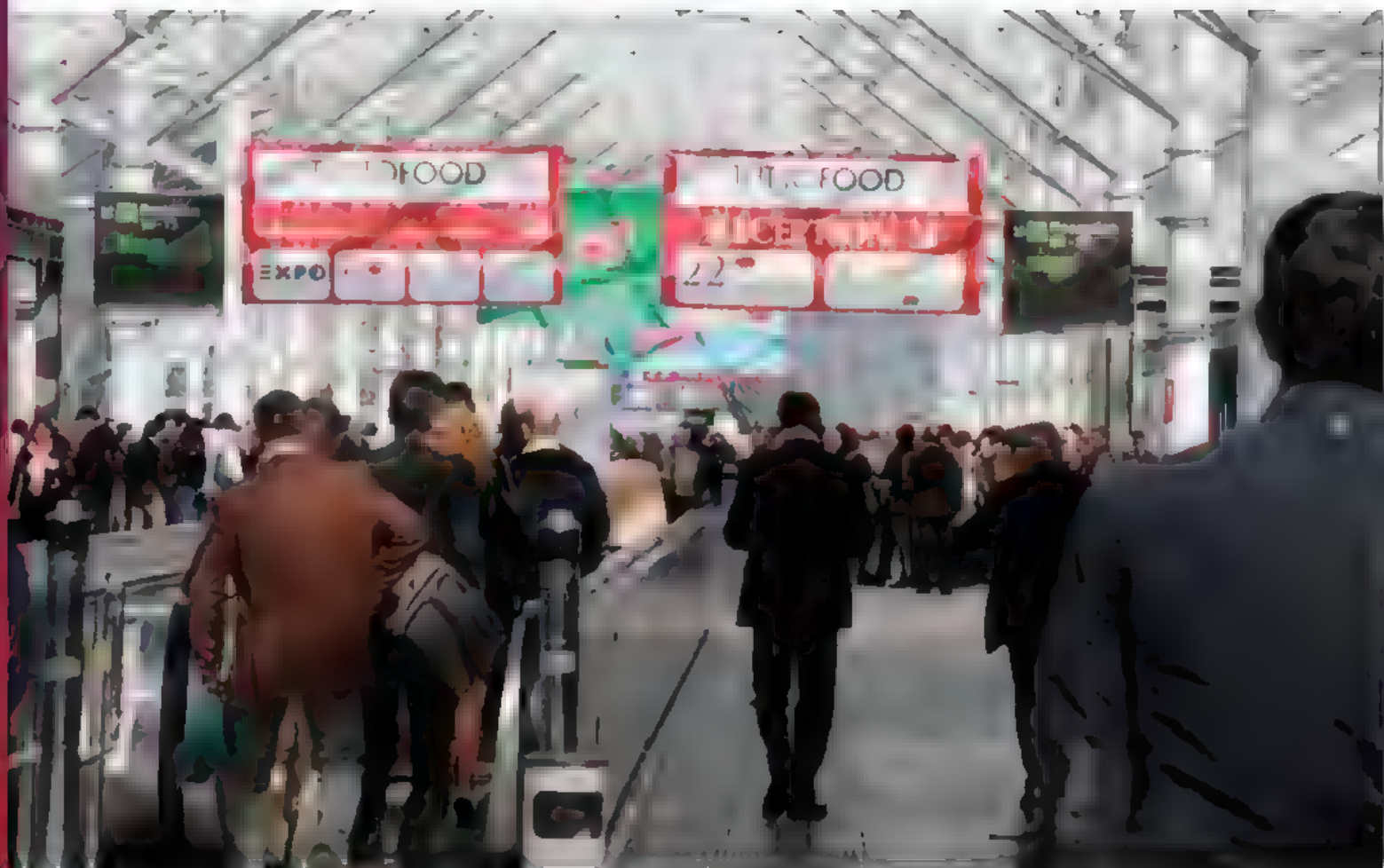


CAPPA ASPIRANTE  
PER FRIGGITRICE  
TOP 9

 **omega**  
distribuzione

[www.omegadistribuzione.com](http://www.omegadistribuzione.com)

Per informazioni: +39 340.39.14.583



Molte le novità nella prossima edizione. Nei settori merceologici Fruit Innovation – la fiera del comparto ortofrutticolo che abbina prodotti e tecnologie – completerà la manifestazione con la filiera del fresco. L'altra grande premiare sarà TUTTOHEALTH: un'area che va oltre il concetto bio – linea diffusa tra gli stand di quasi tutti gli espositori – per abbracciare un concetto di benessere a tutto campo, fino alla nutraceutica, con il coinvolgimento di un partner qualificato. In crescita anche due degli storici fiori all'occhiello di TUTTOFOOD: TUTTODAIRY, il settore dedicato ai latticini, che oggi affronta nuove sfide come il free-from e i nuovi mercati che scoprono i formaggi italiani; e TUTTOFROZEN, l'area riservata al surgelato, una modalità salubre e sostenibile di conservare gli alimenti coniugando la freschezza e la naturalità con

la comodità, quindi sempre più adatto agli stili di vita dei consumatori di domani. Altra grande novità sarà Spazio Nutrizione – una vera e propria macro-area di conoscenza e condivisione che si esprimerà in 4 aree tematiche, ciascuna focalizzata su esigenze specifiche: Adult, dedicata al ruolo della nutrizione come prevenzione negli adulti, Kids, che toccherà invece gli aspetti inerenti ai più piccoli, Earth, per una nutrizione sana, naturale e sostenibile sotto tutti i punti di vista; Sport, che offrirà preziosi spunti e informazioni agli sportivi sia professionisti sia amatoriali. Realizzato con la partnership scientifica di Akesios Group, negli anni pari Spazio Nutrizione si terrà al Centro Congressi Mi.Co. dove debutterà dal 5 al 7 maggio prossimi. L'appuntamento TUTTOFOOD è in fieramilano a Rho dall'8 all'11 maggio 2017.





## il segreto per un'ottima pizza!

Formaggi freschi a pasta filata in vari formati, una vasta scelta per tutti i tipi di pizzaiolo: da quello più tradizionalista al professionista con esigenze di praticità e di velocità.

Tanagrina sarà presente a Milano dall'8 all'11 maggio, vieni a conoscerci!



Padiglione 4  
Stand B06-B10

Mozzarella per pizza in fiocchi cubetti  
Mozzarella di Bufala Compagnie DOP  
Mozzarella Per Di Latte  
Formaggi filati e affumicati  
Ricottati e affumicati



/tanagrina

[www.tanagrina.com](http://www.tanagrina.com)

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.  
Via della Sargente 84036  
Ponte Al Tanagro, SA - Italy  
Tel. 0975 398100 - 0975 398201  
[commerciale@tanagrina.com](mailto:commerciale@tanagrina.com)


 FIERE DI PARMA

**CIBUS**  
**CONNECT**  
 conferences - workshops - expo


DI CATERINA ORLANDI

## Cibus connette a Parma l'industria alimentare italiana con il mondo

**D**opo il successo del padiglione ad Expo2015 ed una edizione straordinaria nel 2016, Cibus diventa annuale: negli anni dispari si terrà "Cibus Connect", un format agile di soli 2 giorni che coniuga il momento espositivo con quello business B2B e quello convegnistico finalizzato alla divulgazione dei temi di attualità in ambito food e retail internazionale. Cibus Connect 2017, organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare, si terrà a Parma da mercoledì 12 aprile a giovedì 13 aprile 2017. Vi esporranno oltre 500 aziende alimentari italiane selezionate in due padiglioni che presenteranno nuovi prodotti, illustrati da molteplici show cooking. Saranno presenti anche 50 produttori selezionati da Slow Food che si propongono a nuovi mercati.

Cibus Connect rappresenta anche un momento di incontro della community agroalimentare italiana e di programmazione della prossima edizione di Cibus 2018.

"Far conoscere non solo la qualità dei nostri prodotti, ma il valore assoluto dell'industria alimentare italiana ha dichiarato Luigi Scordamaglia, Presidente di Federalimentare - modello di riferimento apprezzato e sostenibile sullo scenario mondiale, ma anche leva di rilancio economica ed occupazionale per il nostro Paese. Per farlo ci rivolgiamo a target diversi: buyer, giornalisti, investitori non solo per la promozione del business a breve ma per il consolidamento di una reputazione unica nel tempo.





SAVE THE DATE

# CIBUS

## CONNECT

conferences • workshops • expo



Nuove date e nuovo format  
per lo sviluppo internazionale del *Made in Italy* alimentare

### PARMA 12 - 13 APRILE 2017



[www.cibusconnect.com](http://www.cibusconnect.com)

  
**FIERE di PARMA**

  
**FEDERALIMENTARE**  
Spazio

Un appuntamento unico di 2 giorni  
dove esposizione fieristica, business  
e contenuti food & retail si articolano  
in un format innovativo, orientato  
alle esigenze della community  
agroalimentare internazionale.

 **CRÉDIT AGRICOLE**  
**CARIPARMA**  
Banca ufficiale delle Fiere di Parma



A questo serve Cibus Connect, uno strumento per dare continuità al messaggio anche negli anni dispari con strumenti efficaci e sperimentati quali incoming di operatori, visita dei territori e delle più qualificate realtà produttive".  
 "Avendo come base una strategia di trasparenza totale - ha proseguito Scordamaglia - fieri ed orgogliosi di mostrare quello che siamo. In un anno in cui l'Italia sarà il palcoscenico di importanti appuntamenti internazionali. E nessuno meglio di Cibus può comunicare tutto questo. Da qui il motivo dell'accordo decennale tra Federalimentare e Fiera di Parma tra chi quindi non è minimamente interessato a copiare manifestazioni fieristiche internazionali con la stereotipata presenza di espositori di tanti Paesi; ma piuttosto tra chi vuole che Cibus sia sempre di più l'appuntamento mondiale in cui l'agroalimentare italiano si racconta rimanendo protagonista unico ed assoluto".

L'export alimentare accelera ancora - 500 aziende italiane vocate all'esportazione esporranno i loro nuovi prodotti - Tra questi 50 produttori selezionati da Slow Food - Attesi centinaia di top buyer esteri e migliaia di operatori italiani. Tra i contenuti più attesi, quelli del Forum Agroalimentare Ambrosetti

durante il quale Valerio De Molli illustrerà i risultati della ricerca realizzata per Federalimentare e Fiere di Parma e quindi il position paper su come "Sostenere la crescita e l'internazionalizzazione nel lungo periodo delle imprese del settore Food & Beverage. Analisi e riflessioni", nell'ambito del quale i partecipanti potranno conoscere posizionamento e prospettive del Food made in Italy rispetto alle politiche assortimentali della distribuzione internazionale. L'export delle industrie alimentari italiane nel 2016 ha raggiunto la cifra record di 30 miliardi di euro (38 miliardi se si considera tutto il comparto agroalimentare) crescendo del 3,6% rispetto al 2015. Un dato molto positivo anche perché si colloca in un contesto di rallentamento generalizzato del commercio internazionale. I Paesi dove l'export alimentare continua a crescere sono alcuni mercati chiave come Usa, Germania, Francia, Spagna, Canada, Corea del Sud, alcuni Paesi dell'Est europeo (Slovacchia, Repubblica Ceca, Bulgaria, Polonia) ed alcune aree medio orientali (Libia, Algeria, Tunisia). Altri Paesi invece, soprattutto per motivi esogeni, arretrano come Cina, Giappone, Brasile e Turchia. Da segnalare finalmente la ripresa dell'export verso la Russia, +3,4% (Elaborazioni Centro Studi Federalimentare su dati Istat)



# IL SEGRETO È LA FARINA

**NAPOLI**  
sabato 20:30



**TORINO**  
sabato 20:30



Da sempre Napoli è sinonimo di pizza nel mondo. L'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ne preserva la tradizione e oggi approva le nostre farine, regine della pizza, come perfette per preparare l'originale ricetta della buona pizza, a Napoli così come a Torino, e in tutto il mondo.

**Il Molino di Torino:** farine nate dalla ricerca e dall'esperienza di un appassionato mugnaio.



**BONGIOVANNI**  
- MUGNAIO DAL 1877 -

MOLINI BONGIOVANNI S.P.A. CAMBIANO (TO) - [info@molini.bongiovanni.com](mailto:info@molini.bongiovanni.com)

• BONGIOVANNITOR NO IT •



# La pizza e il Bardolino Chiaretto

**U**no degli abbinamenti più indicati con la pizza è il vino, che tradizionalmente accompagna il piatto italiano più conosciuto e apprezzato nel mondo. La grande offerta di vini del nostro territorio, permette diverse combinazioni, ma per la sue caratteristiche e profumi, il Chiaretto si è dimostrato essere il vino ideale per la pizza.

Il Chiaretto è la versione rosata del Bardolino e viene ottenuto con le stesse uve, si tratta di un vino delle caratteristiche molto precise, il colore è rosa chiaro ed è caratterizzato da profumi di fiori, di agrumi, di piccoli frutti di bosco, di mela verde, di albicocca, di spezia dolce, di clorofilla. La sua sapidità e le sue note profumate sono ideali per un aperitivo e si abbina con gli antipasti, con i primi piatti, con il pesce sia di mare che di lago, con il sushi e con la pizza.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

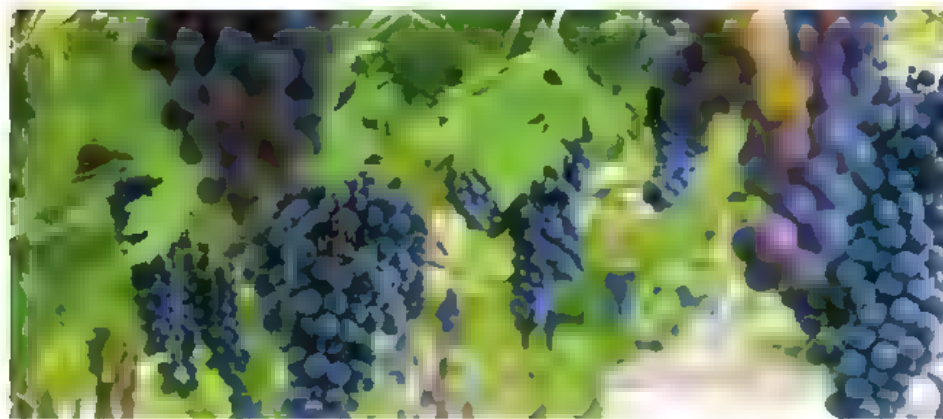
**COLORE:** rosa molto chiaro.

**PROFUMI:** delicati profumi agrumi (mandarino, kumquat, cedro), di piccoli frutti di bosco (lampone, ribes, fragolina), di albicocca e di fiori di campo, accompagnati da leggeri e rinfrescanti sentori di clorofilla e di mela acerba e da sottilissime venature speziate (cannella, vaniglia).

**GUSTO:** al palato il Chiaretto mostra la sua freschezza agrumata a una spiccata sapidità, che lo rende adatto all'aperitivo, così come agli abbinamenti gastronomici.

**ABBINAMENTI:** Il Chiaretto è perfetto come aperitivo o pre-dinner. In tavola, accompagna idealmente gli antipasti, salumi, antipasti di pesce o di verdure). Si abbina perfettamente con i primi piatti di pasta (con condimenti di carne, di pesce o di verdure) e con i ravioli. Sta a meraviglia con la tipica cucina estiva all'italiana: ad esempio l'insalata caprese (mozzarella, pomodoro e basilico), il prosciutto e melone, l'insalata di riso, il carpaccio di carne. Un curioso abbinamento è quello con i piatti a base di tartufo nero estivo (scorzoni). È eccellente con il pesce, sia di mare che di lago, sia cucinato (alla griglia, al forno, al sale, bollito) che crudo (carpaccio di pesce). Da provare con la paella, oppure con il sauté di vongole, o ancora con i costacei (gamberoni alla griglia). Si adatta molto bene alla cucina orientale, anche speziata, ed è compagno ideale per il sushi.

di P.C.







Trasmissione aerea per la massima freschezza

*dal caseificio alla pizzeria*



SERVIZIO  
CALLCENTER



SPEDIZIONI IN  
TUTTA ITALIA



CONSEGNE  
DIRETTE



TUA IN  
POCHE ORE

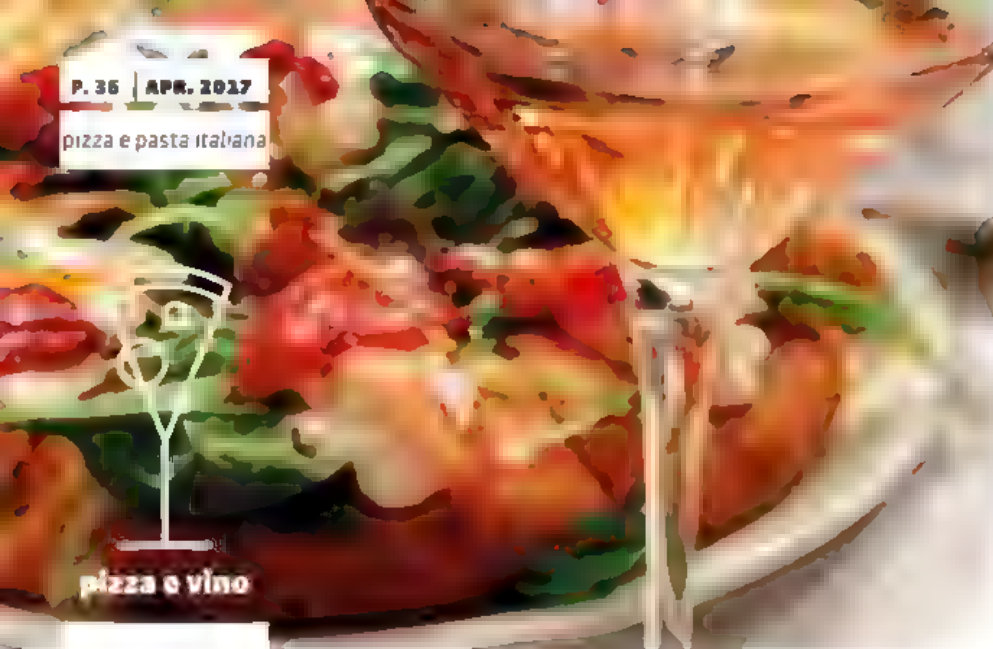


**SIAMO IL TUO  
PARTNER  
IDEALE!**



TEL 081.758.84.58

**WWW.MOZZARECASEARIA.IT**



pizza e vino



## L'ABBINAMENTO CON LA PIZZA

L'abbinamento con la pizza è stato proposto durante l'edizione 2016 di Vinitaly con delle degustazioni guidate firmate da Renato Bosco - Saporè, San Martino Buonalbergo (Vr) - che ha valorizzato le caratteristiche di questo vino, coniugandole con sapori tradizionali e innovativi. Non solo, la partnership fra il mondo della pizza d'autore e il classico vino rosato della Riviera veneta del lago di Garda si è rinnovata con l'edizione 2017 della guida delle Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso, in presentazione a Napoli lo scorso 22 settembre. Ed è proprio il Bardolino Chiaretto il vino che ha accompagnato tutta la giornata di presentazione della guida, fino alle serate in quattro tra le più note pizzerie di Napoli. Con i suoi dieci milioni di bottiglie prodotte annualmente, il Bardolino Chiaretto è il leader assoluto nel settore dei vini rosati italiani a menzione geografica. La pizza è uno dei suoi abbinamenti gastronomici ideali, "Capisco che ci siano diverse opinioni - spiega Franco Cristoforetti, presidente del Consorzio di tutela del Bardolino Chiaretto - quando si

tratta di decidere che cosa bere con la pizza. C'è chi beve birra, chi acqua, chi una bibita gassata e chi non rinuncia al vino. Noi crediamo che il Bardolino Chiaretto stia benissimo con la pizza, perché la sua freschezza agrumata lo rende eclettico, in grado di accompagnare benissimo i vari ingredienti che la creatività del pizzaiolo unisce alla pasta. A partire dal pomodoro o dalla mozzarella, che oltretutto è un altro matrimonio classico del Chiaretto. E poi ci piace essere associati ai pizzaioli. Con il loro lavoro, contribuiscono quotidianamente a valorizzare quello straordinario patrimonio italiano che è costituito dalla pizza, così come noi, con il nostro lavoro nei vigneti affacciati sul lago di Garda e con la produzione del Bardolino Chiaretto, intendiamo contribuire a far conoscere e apprezzare la cultura italiana del vino rosato. Proprio per questo - conclude Cristoforetti - la nostra attenzione al mondo della pizza continuerà anche con altre iniziative dedicate ad un settore che rappresenta una punta di eccellenza dello stile di vita italiano".







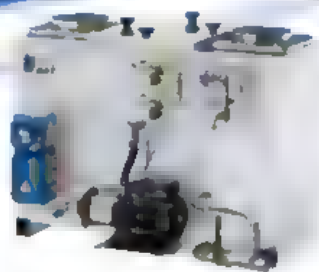
Per respirare  
un futuro migliore



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America  
complying with cULus  
standards



Our products comply with  
CE standards

## POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.

# Il Made In Italy nel mondo: Maria Ines Aronadio di ICE intervistata da Pizza e Pasta Italiana



**D.ssa Aronadio, può illustrare ai nostri lettori, diffusi in tutto il mondo, come è organizzato l'ICE, l'Istituto italiano per il commercio con l'estero?**

**Certamente.** Premetto che quest'anno l'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane festeggia 90 anni (1926) di attività e per chi ci lavora da diversi anni, come me, rappresenta un motivo di orgoglio per la consapevolezza del suo ruolo centrale nei confronti dello sviluppo economico del paese nel contesto dell'internazionalizzazione delle imprese.

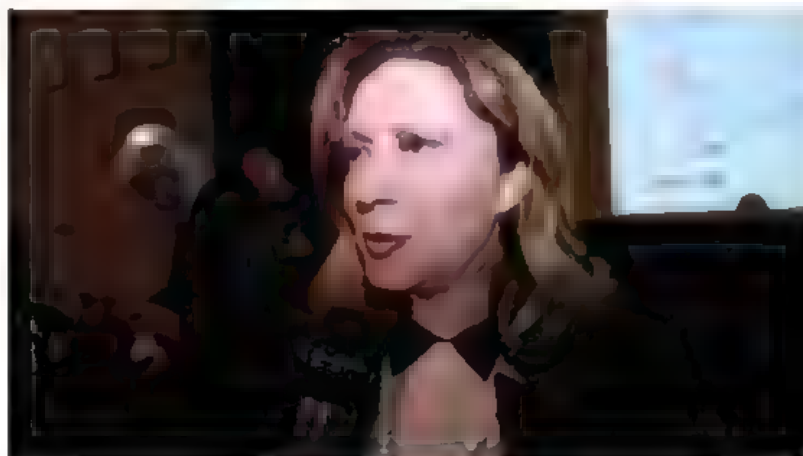
L'ICE-Agenzia è un ente dotato di personalità giuridica di diritto pubblico, sottoposto ai poteri di indirizzo e vigilanza del Ministero dello Sviluppo Economico che li esercita d'intesa con il Ministero degli Affari Esteri e sentito il Ministero dell'Economia e delle Finanze. Ha comunque una sua autonomia regolamentare, finanziaria, organizzativa, patrimoniale e contabile.

In parole semplici, l'ICE-Agenzia lavora da 90 anni a fianco delle aziende italiane per garantire loro il più ampio successo sui mercati internazionali e incoraggia le imprese estere a guardare all'Italia come un affidabile partner globale.

L'ICE-Agenzia, nella definizione del proprio Piano Promozionale a favore del Made in Italy, recepisce le linee direttrici della c.d. Cabina di Regia per l'Italia Internazionale, Co-presieduta dal Ministro degli Affari Esteri e dal Ministro dello Sviluppo Economico, il Ministro per i Beni, le Attività Culturali e il Turismo (che copresiede per le materie di propria competenza), il Ministro dell'Economia e Finanze, il Ministro

per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, i Presidenti della Conferenza delle Regioni, di Union-Camere, Confindustria, Rete Imprese Italia, ABI e Alleanza delle Cooperative. Tali indirizzi strategici si traducono in attività concrete grazie al confronto con le organizzazioni imprenditoriali e gli altri soggetti pubblici e privati potenzialmente interessati. La sede centrale è a Roma ma in Italia è operativo anche la sede di Milano. All'estero l'ICE-Agenzia è costituito da una rete di 79 unità operative (<http://www.ice.gov.it/sedi/index.htm>) a disposizione delle aziende italiane. Questa struttura organizzativa consente di avere in Italia una centrale per la definizione di strategie di internazionalizzazione e all'estero un vero ufficio export attivo per rispondere a domande specifiche di ogni singolo imprenditore.

**SOTTO**  
Maria Ines Aronadio,  
responsabile settore  
agroalimentare  
e vini di ICE





IL GELATO E' SERVITO!

UN PROFESSIONISTA AL TUO FIANCO  
NEL FANTASIOSO MONDO DEL GELATO

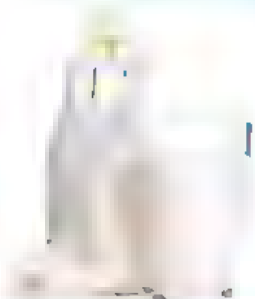


ICECHEF

Un aiuto completo e professionale per accrescere la tua attività.

Non solo **semplicità e flessibilità** nella produzione  
ma soprattutto **genuinità e valore nel prodotto**  
con ricette perfettamente bilanciate e ingredienti di prima qualità.

ARTIGIANALE • PROFESSIONALE • PRATICO • CREATIVO



ICECHEF: IL GELATO E' SERVITO!

VECOGEL  
IL GELATO E' SERVITO COMPLETO



## Un produttore italiano che voglia esportare i propri prodotti in un Paese dell'Unione Europea o in Paesi extracomunitari in che modo può avvalersi della vostra consulenza e della vostra assistenza ai fini di raggiungere l'obiettivo prefissato?

Innanzitutto, il portale [www.ice.gov.it](http://www.ice.gov.it) rappresenta il primo canale di accesso informativo per le imprese. Consultabile per rubriche, è in grado di fornire direttamente e gratuitamente una serie di servizi on-line indispensabili per un primo approccio ai mercati e ai settori di riferimento. Dal gennaio 2017 è previsto il rilascio di una nuova versione, molto più interattiva rispetto a quella attuale e quindi sicuramente di più facile fruibilità.

È sufficiente iscriversi gratuitamente cliccando su LOGIN nel sito dell'ICE-Agenzia.

Questa semplice azione permette all'azienda di essere costantemente aggiornata su tutte le iniziative promozionali organizzate dall'ICE Agenzia nei vari paesi all'estero in tutti i settori del Made in Italy. Nel 2015, l'ICE Agenzia ha organizzato circa 850 eventi promuovendo 70 settori del Made in Italy in 60 mercati.

Tutta la rete estera dell'ICE-Agenzia è a disposizione delle aziende italiane per ogni tipo di servizio di assistenza e consulenza, per sviluppare azioni promozionali ad hoc, fornire informazioni sul Paese, sulle opportunità commerciali, sulle gare internazionali, su investimenti da e per l'Italia.

L'operatore può scrivere direttamente ai nostri uffici esteri in italiano.

## C'è rapporto e se c'è in che termini fra le Agenzie ICE all'estero e le rappresentanze diplomatiche italiane?

Assolutamente sì. L'Ambasciatore è il capo di tutte le rappresentanze pubbliche istituzionali italiane all'estero e come tale coordina il Sistema Italia nella sua azione di sostegno al radicamento delle nostre imprese sui mercati stranieri. L'ufficio ICE-Agenzia in particolare è fortemente coinvolto con tutte le questioni di carattere commerciale curate dall'Ambasciata, oltre che responsabile in piena autonomia della realizzazione di tutti gli eventi previsti dal Piano Promozionale.



## Quali sono i prodotti italiani più richiesti nel mondo, con particolare riferimento ai Paesi dell'UE, agli USA, al Sudamerica, all'Africa, alla Cina e al Giappone?

Dal Rapporto Commercio Estero 2015-2016 "L'Italia nell'Economia Internazionale", redatto ogni anno dall'ICE-Agenzia, emerge una fragile ripresa dell'attività economica mondiale nella prima parte del 2015 seguita purtroppo da un rallentamento nella seconda metà. Anche il 2016 è iniziato sotto il segno dell'incertezza e di un deterioramento delle prospettive di crescita particolarmente forte nelle economie emergenti e in quelle più fragili dell'Eurozona. In tale quadro internazionale comunque per l'Italia cresce il valore in euro delle merci esportate (+3,8) e di quelle importate (+3,3%).

Germania e Francia risultano sempre i principali mercati di sbocco delle vendite di merci (con quote rispettivamente pari a 12,3% e 10,3% delle esportazioni nazionali). Gli Stati Uniti si collocano al terzo posto tra i paesi partner con una quota dell'8,7%, seguono il Regno Unito e Spagna (5,4% e 4,8%). Da evidenziare i mercati di sbocco più dinamici come il Belgio (+0,2 punti percentuali rispetto al 2014), gli Emirati Arabi Uniti (+0,2 punti perc.) e il Canada (+0,1 punti perc.).

Tra i prodotti manifatturieri in cui l'Italia detiene nel 2015 le maggiori quote sulle esportazioni mondiali di merci si segnalano: materiali da costruzione in terra cotta (19,8%); prodotti da forno e farinacei (12,8%); cuoio conciato e lavorato, articoli ad viaggio, borse, pelletteria e selleria, pellicce preparate e tinte (12,7%); pietre tagliate, modellate e finite (12,3%); cisterne, serbatoi, radiatori e contenitori in metallo (10,0%); articoli di abbigliamento in pelliccia (9,7%). Per quanto riguarda il settore agroalimentare (prodotti dell'agricoltura, della silvicoltura e della pesca uniti ai prodotti alimentari, bevande e tabacco), nel 2015 l'export ha raggiunto i 36,8 miliardi di Euro a fronte dei 34,2 miliardi del 2014 registrando un aumento del 7,4%. Anche nei primi 6 mesi del 2016 si è registrato un positivo avvio ottenendo un aumento del +2,7%. Per i dettagli dell'export dei prodotti agroalimentari, si veda la tabella A) allegata.

Sempre per i prodotti agroalimentari, i principali paesi di esportazione, secondo le statistiche elaborate dall'ICE-Agenzia sulla base dei dati ISTAT per tutto il periodo 2015 e gennaio-settembre 2016 sono quelle riportate nella tabella B) allegata.



## PizzaMaster® forni con Pietra refrattaria

La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari: una serie di forni unica con una soluzione ottimale e per qualsiasi tipo di cottura su pietra refrattaria. Per l'efficienza di cottura con una temperatura che può raggiungere i 500 °C il risultato di qualità superiore e una capacità senza paragoni. I forni PizzaMaster® sono in grado di sostituire qualsiasi altro tipo di forno come i forni a tunnel a legna o a gas.



## PizzaMaster® forni CounterTop

I forni Multi-Use CounterTop uniscono comodità e flessibilità con prestazioni e capacità come nessun altro forno.

## PizzaMaster® forni Modulari

I forni Modulari uniscono velocità e qualità di cottura con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari - 80 misure diverse, più di 1.000 combinazioni

# PizzaMaster®



Distributore autorizzato per Nord Italia:

AV. L. B. S. P.

SEDE: Via C. C. C. C.

31013 C. C. C. C.

71013 C. C. C. C.

www.ecotecbologna.it

info@ecotecbologna.it

SHOWROOM: Via G. V. V. V.

10013 C. C. C. C.

71013 C. C. C. C.

www.ecotecbologna.it

info@ecotecbologna.it



Distributore autorizzato per Sud Italia:

SCARABOGLIO S.p.A.

71013 C. C. C. C.

71013 C. C. C. C.

www.ecotecbologna.it

info@ecotecbologna.it

PizzaMaster® Svenska Bakepartner AB Headquarter Svevia Centralino +46 (0)33 230 025, [www.pizzamaster.com](http://www.pizzamaster.com), [info@bakepartner.com](mailto:info@bakepartner.com)

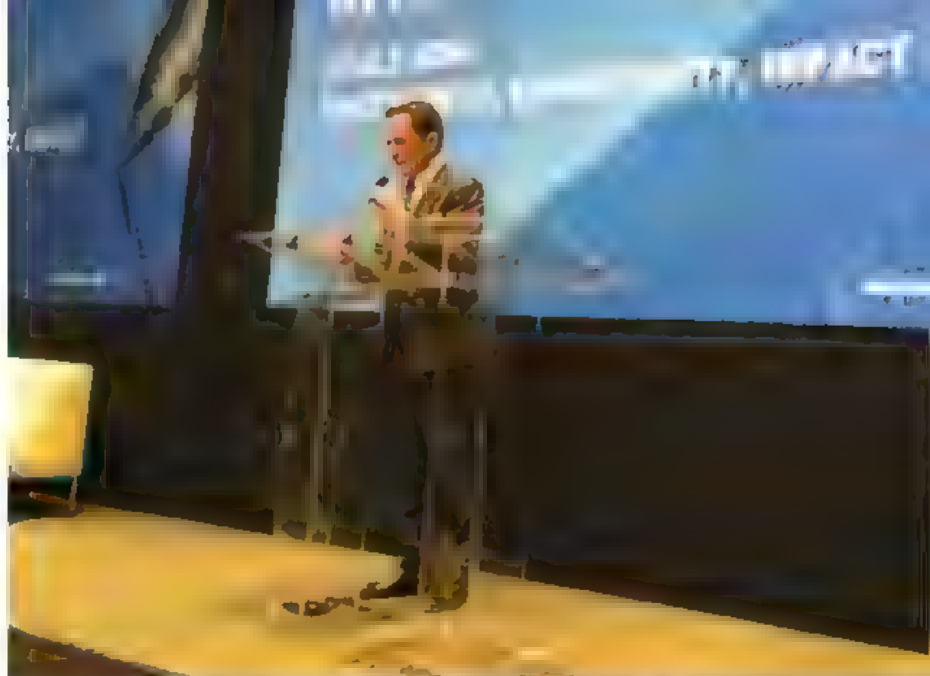
## Secondo gli studi compiuti dall'ICE, quali sono le prospettive future per i prodotti agroalimentari e industriali italiani?

Secondo l'ultimo Rapporto ICE - Prometeia "Evoluzione del commercio estero per aree e settori" per il periodo 2017-2018 si prevede un'accelerazione degli scambi mondiali e una conseguente crescita del commercio di manufatti con tassi del 3% e del 4,7% su base annua: inferiori alla media storica ma oltre il PIL mondiale e in grado di confermare l'export come componente imprescindibile per la crescita. L'export continuerà a essere cruciale per le nostre imprese. In particolare, l'export alimentare crescerà in media del 3% all'anno nel prossimo biennio a prezzi correnti, grazie ad una domanda estera congeniale alla specializzazione dell'Italia.

I mercati prioritari per l'ICE-Agenzia nel 2017 saranno gli USA, come continuazione del precedente piano già attuato da 2 anni; la Cina, in relazione ai settori agroalimentare, meccanica, sistema casa e il commercio digitale. Si lavorerà per rafforzare la presenza sui mercati dell'Unione Europea, soprattutto Germania, e recuperare terreno in Russia presidando il settore della meccanica, visto ancora l'embargo in essere per i nostri principali prodotti agroalimentari (ortofrutta, caseari e carni) fino al dicembre 2017. Maggiore attenzione ai paesi ASEAN (Sud Est Asiatico), penetrando i mercati emergenti ad alto potenziale quali ad esempio Iran e Vietnam per il settore agroalimentare. Grande impulso verrà dato ad iniziative volte a favorire la vendita all'estero dei prodotti italiani su canali di e-commerce che potrebbe offrire opportunità di visibilità e vendita a PMI in mercati complessi e lontani come quelli asiatici.

## Cosa consiglierebbe agli imprenditori italiani che desiderano iniziare una loro attività di esportazione?

Prima cosa, l'azienda si deve chiedere se ha le capacità per relazionarsi al di fuori del contesto nazionale. Non tutte le aziende che vengono da noi sono pronte per affrontare i mercati esteri. Non basta avere un prodotto di successo nel mercato interno per poter esportare ottenendo gli stessi risultati. Ogni mercato ha le sue peculiarità. Quindi molto in breve, l'azienda dovrebbe:



- 1) fare un'analisi accurata della struttura organizzativa interna, compresa la disponibilità di risorse umane specializzate in commercio estero;
  - 2) capacità di analizzare l'orientamento al mercato dell'impresa, studiando le leve del successo del prodotto nel mercato interno e capire se tali ragioni e condizioni sono ripetibili su altri mercati e paesi e orientare così le scelte strategiche;
  - 3) individuazione del mercato estero più adatto, raccolta di tutte le informazioni (gusti, usi e costumi e normative di legge) sul mercato individuato, sui concorrenti presenti, definire obiettivi di vendita e di distribuzione, disporre di sito internet con lingua veicolare e di materiale informativo aggiornato; valutare anche se sia necessario apportare delle modifiche ai propri prodotti per renderli conformi alle esigenze dei clienti esteri o alle normative vigenti nei paesi di sbocco;
  - 4) stima delle risorse finanziarie necessarie per la realizzazione del progetto di internazionalizzazione;
  - 5) preliminare registrazione di marchi e brevetti nel paese ove si vuole esportare il proprio prodotto per evitare che concorrenti possano arrivare prima e appropriarsi del diritto di sfruttamento.
- Una volta verificati gli elementi sommariamente indicati sopra, l'azienda è pronta per un primo contatto con uno dei nostri uffici all'estero che grazie al personale in loco, costituito da analisti di mercato con competenze settoriali, potrà confermare l'opportunità di avviare le azioni di contatto con potenziali buyers, offrendo servizi di ricerca di controparti che consentiranno l'avvio di accordi commerciali concreti. Un ulteriore strumento per un'azienda, che non ha ancora esportato, può essere costituita dalla partecipazione a manifestazioni fieristiche o workshop incluse nel nostro Piano Promozionale che in 2-3 giorni forniscono un bagaglio di informazioni di estrema importanza prima di penetrare qualsiasi mercato estero di interesse.





# IN PEPSICO IL DISPENSING È IN CONTINUA EVOLUZIONE

Quanto PEPSICO Puoi METTERE dentro? 3.1.67



➤ 2004

Brevetto Intelli carb PepsiCo garantisce l'ottimale gasatura sui prodotti a spina.



➤ 2006

Telemetria per monitorare in tempo reale da remoto il funzionamento degli impianti.



➤ 2012

Lancio della macchina ad Cubi per facilitare le esigenze dei nuovi format di consumo.



➤ 2013

Tutti gli impianti PepsiCo and Energy Saving e sempre più attenti all'Eco-sostenibilità.



## LEAN: LA NOVITÀ 2017 ALL IN ONE

Adatta ai format del fuori casa di oggi e domani grazie all'installazione modulare: si trasforma da Sopra-Banca a Sotto-Banca e viceversa.

Innovativo Design touch Screen, direttamente dal PepsiCo Design Center di New York al servizio del Fuori Casa.

PEPSICO



# Made in Italy, un bene da tutelare

**D**al vino al caffè, dai formaggi all'olio, il settore agroalimentare italiano è il fiore all'occhiello della produzione, ma molto spesso viene sottoposto a contraffazioni e tassazioni che ne limitano la distribuzione. La confusione data dall'utilizzo di marchi fuorvianti che nulla hanno a che fare con i prodotti italiani, spesso e volentieri rappresentano un danno non solo per le aziende, ma anche per i consumatori, che consumano in questo modo alimenti che non hanno un'origine certa né tantomeno una preparazione adeguata. Che i prodotti agroalimentari italiani siano molto apprezzati all'estero è una realtà ormai ampiamente confermata e il valore economico che rappresentano non solo è molto alto essendo anche una

delle principali voci attive dell'export italiano. E quali sono, in ordine d'importanza, i prodotti agroalimentari italiani più apprezzati e più richiesti nel mondo? Innanzi tutto c'è il vino. In questo settore l'Italia ha superato la Francia sia in quantità venduta sia in fatturato, dando un forte contributo al consolidamento dell'economia agricola del nostro Paese in tutte le venti regioni. Il Prosecco per esempio ha ottenuto nel corso del 2016 importanti successi commerciali tanto da diventare un must nei paesi del Nord Europa e in Inghilterra.

Segue la pasta, prodotto italiano per eccellenza, la cui qualità è molto superiore a quella prodotta all'estero. Va aggiunto che la cultura alimentare e produttiva italiana ha saputo valorizzare al meglio le forme, le

sotto  
Parmigiano  
Reggiano



6400168417

# TUTTOFOOD

MILANO WORLD FOOD EXHIBITION



**WEEK & FOOD**

4-11 Maggio 2017

**80.000 buyer qualificati** attesi da tutto il mondo

**Retailer italiani ed internazionali** presenti in fiera

**Numerosi eventi in città**

**TUTTOFOOD** è questo e molto di più, è la più grande fiera internazionale in Italia nel settore agro-alimentare

## FEEDING THE WORLD, ENJOYING YOUR BUSINESS

### FIERA MILANO 8-11 MAGGIO 2017

info@tuttofood.it  
buyers.project@tuttofood.it

www.tuttofood.it



In concomitanza con

**FRUIT & VEG**  
INNOVATION

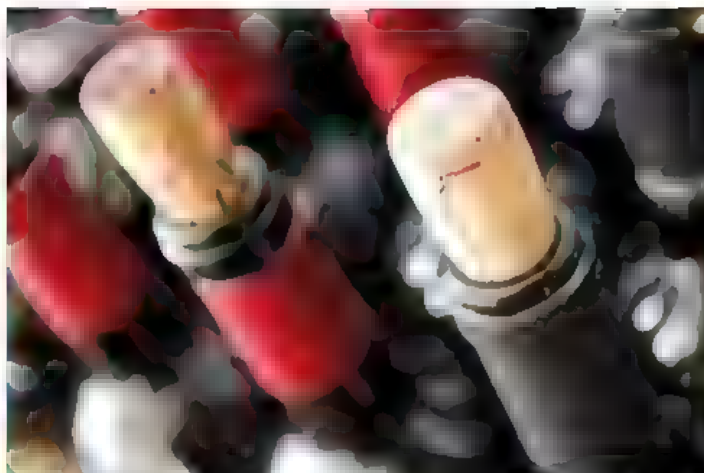






cotture e i condimenti, ottenendo risultati di straordinaria eccellenza che il mondo ci invidia. I formaggi invece rappresentano un'altra importantissima voce del Made in Italy: il grana padano, una vera e propria bandiera del made in Italy, espressione, assieme al parmigiano-reggiano, di una storia che affonda le radici nel lontano Medioevo, una storia intessuta di intelligenza, dedizione, cultura, operosità che va fortemente sostenuta, anche perché molto amata dai milioni di italiani che vivono sparsi nel mondo. Vale la pena inoltre di ricordare che anche pecorino romano ha avuto un'impegnata nelle esportazioni, attestandosi tra i più apprezzati prodotti lattiero caseari nel mondo. I prodotti dolciari invece meritano una riflessione a parte: molti nostri concittadini sono sempre pronti a criticare quanto facciamo e produciamo in Italia e a esaltare i prodotti esteri, e lo si può capire, essendo sempre vero il detto che "l'erba del vicino è sempre più verde", come dire che i prodotti degli altri sono migliori dei nostri. Ma non è assolutamente così. Il cioccolato prodotto in Italia, per limitarci a un esempio, è giustamente considerato dagli esperti il migliore al mondo, sia per scelte di ottimi cacao, sia per seria lavorazione con aggiunta di materie prime di assoluta qualità come l'olio evo e assolutamente non il famigerato olio di palma. È poi risaputo che i pasticceri italiani primeggiano ogni volta che si presentano nelle competizioni internazionali, segno che accanto a materie prime di grande qualità ci sono tecniche operative serie e raffinate, con risultati che affascinano anche i turisti stranieri più esigenti. Non è poi per nulla il caso se il panettone e il pandoro, per citare i due più celebri dolci natalizi italiani, sono richiestissimi in tutto il mondo. Alla bravura di chi prepara e sceglie la materia prima si unisce l'alta professionalità dei pasticceri, sia quelli artigiani sia quelli che operano nelle grandi industrie dolciarie italiane.

Anche frutta e verdura italiane sono molto gradite all'estero e il motivo è sempre



A SINISTRA  
un esempio di falso  
alimentare

QUI ACCANTO  
il vino è il prodotto italiano  
più esportato

lo stesso, alta e altissima qualità, ampiamente riconosciute ovunque. Un settore a volte non sempre attentamente considerato, ma molto apprezzato all'estero è quello dei salumi. In questo campo la tradizione italiana è antichissima, migliorata e affinata nel corso dei millenni, tanto che oggi la delicatezza e il profumo dei prosciutti italiani, a cominciare dal parma, dal san danielle e dal Berico-Euganeo non hanno uguali nel mondo, poi, sempre fra i prosciutti Dop, ci sono quelli di Carpegna, di Modena, il Toscano. Di grande bontà il Prosciutto di Sauris, quello di Norcia e l'Amatriciano. Poi c'è la straordinaria serie di salumi, pancette, ossocollari, mortadelle, salsicce, ecc. in una varietà e bontà che esalta le tradizioni locali di tutta Italia. Un capitolo importante riguarda il caffè. L'Italia non è produttore di caffè, ma le aziende italiane sono le migliori al mondo per torrefare i chicchi e realizzare delle miscele capaci di affascinare quanti amano questa bevanda. Non è un caso che il caffè italiano, quello prodotto da decine di torrefattori italiani, è presente da tempo in tutti i continenti e nei migliori caffè, ristoranti ed alberghi del mondo.

Concludiamo quest'ampia rassegna con un prodotto "italiano" che sta conquistando sempre più amatori: la birra italiana. È pur vero che esistono le grandi multinazionali della birra, aziende enormi e potenti con filiali in tutto il mondo, ma è altrettanto vero che la vera birra italiana e, ultimamente, quella artigianale stanno conquistando il mondo anglosassone, dall'Inghilterra agli Stati Uniti d'America, ma non solo, espressione di un italian style che è diventato quasi una filosofia di vita, la ricerca di quel piacere alimentare che l'Italia sa produrre e regalare con bravura, serietà e generosità. Un altro prodotto italiano di altissima eccellenza è l'olio extravergine d'oliva. È vero che il primo produttore e il primo detentore di marchi oleari è la Spagna, ma abbiamo visto recentemente quante porcherie ci sono sotto certi nomi anche altisonanti. L'olio extravergine d'oliva italiano, in particolare il DOP, è quanto di meglio possano trovare i consumatori più esigenti e i ristoranti più attenti alla qualità e i frantoi italiani – quelli seri e fidabili sono numerosi in tutta la penisola – danno ai consumatori le massime garanzie qualitative. E all'estero lo sanno bene.

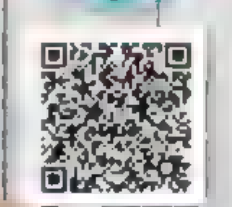
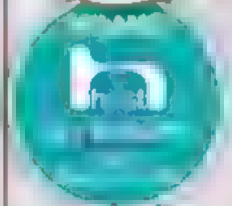
QUI ACCANTO  
olio d'oliva



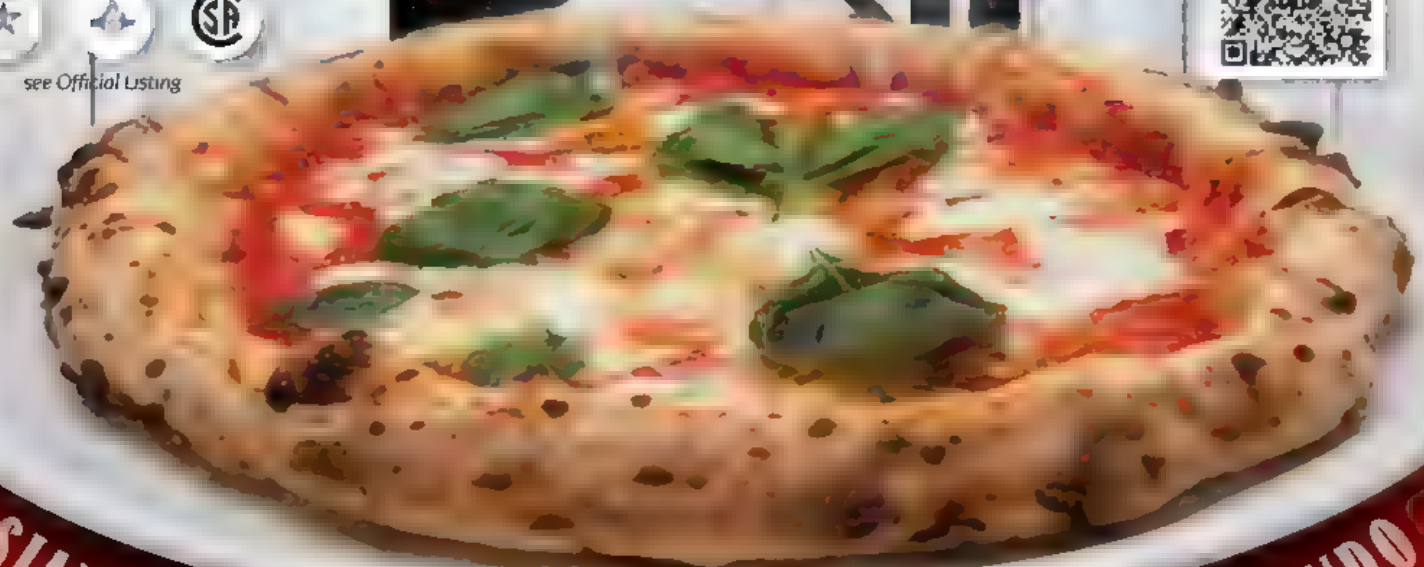
# Forni Rotanti e Fissi

*a legna, pellets, gas e combinati*

Marana Forni è l'inventore del primo forno rotante per pizza **Rotoforno® SU&GIU®**  
che ha rivoluzionato il mondo della pizza dal 1992!



see Official Listing



SIAMO PRESENTI IN OLTRE 75 PAESI NEL MONDO



Un grazie a tutti voi che,  
da 25 anni con la vostra fiducia  
siete parte della nostra storia



Ferdinando Marana

www.maranaforni.it - info@maranaforni.it  
Tel. +39 045.6704583



# La fotografia del settore agroalimentare secondo Coldiretti.



DI CATERINA ORLANDI

Intervista a **Lorenzo Bazzana** –  
responsabile economico Coldiretti



**F**ondata nel 1944, Coldiretti è la principale Organizzazione degli imprenditori agricoli a livello nazionale ed europeo e raccoglie più di un milione e mezzo di associati. Il punto di vista di Coldiretti è quindi fondamentale per capire prima di tutto qual è lo stato di salute del settore agroalimentare italiano, le criticità, le eccellenze e proprio a Coldiretti abbiamo chiesto di offrire un punto di vista sulla già citata proposta "semaforo". Ne abbiamo parlato con il dott. Lorenzo Bazzana, responsabile economico di Coldiretti.



..... ★ ★ .....

# *La Reginella, la regina della vostra tavola*

..... ★ ★ ★ .....

La nuova linea pizzeria del Molino Scoppettuolo nasce per chi va alla ricerca di sapori "antichi" inebrianti inconfondibili e sublimi caratteristici della vera pizza realizzata grazie alla farina di eccellenza prodotta con grani di qualità ed alta professionalità.



**MOLINO  
SCOPPETTUOLO**



Per saperne di più sui nostri prodotti consultate il sito [www.molinoscoppettuolo.it](http://www.molinoscoppettuolo.it)



IN FOTO  
Lorenzo Bazzana

*Non ci sono ancora dati complessivi per il 2016, poi bisognerà vedere a consuntivo quanto le calamità naturali hanno influito sull'andamento economico.*

*2016 Import - Export 38 Meuro + 3%, 2016 cifra record, dato positivo. Tuttavia i consumi interni sono ancora fermi.*

*Solitamente, il prodotto italiano viene considerato come un prodotto di qualità, di gamma medio alta, categoria premium, anche se ci sono molte varietà di prodotto anche tra i prodotti italiani, anche da qui*

*si percepisce che il prodotto italiano è apprezzato molto apprezzato perché è uno tra i più contraffatti, il famoso Italian sounding.*

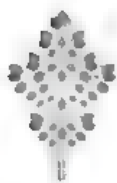


IN FOTO  
Manifestazione  
Coldiretti

*I dati ci dicono che gli italiani preferiscono mangiare italiano, infatti c'è una ricerca continua da parte dell'industria di italianizzare le proprie proposte. Le aziende mirano a produrre 100% italiano anche se non è obbligatorio dichiararlo in etichetta ma le aziende lo fanno già spontaneamente.*

*Ad esempio se si scrive 100% italiano, è molto importante perché ci dice del legame con il territorio. Ad esempio anche la materia prima non è necessario scrivere in etichetta la provenienza ma solo dove il prodotto (stabilimento) viene lavorato.*





### 100% PURO FAGGIO

Non contiene impurità  
né corteccia, né coillanti  
né idrocarburi, né alcun tipo  
di additivo aggregante



### UMIDITA' ≤ 8%

Il Sole mio permette  
di raggiungere la temperatura  
perfetta in un tempo

### ULTRA COMPATTO

Grazie alla tecnologia  
di produzione unica  
risulta essere il più  
duro e compatto sul mercato



### FORMA OTTAGONALE BREVETTATA

Soluzione unica che assicura  
Maneggevolezza e Stabilità  
evitando il rotolamento  
in platea



### CONVENIENTE

A parità di peso e ingombro  
surclassa di gran lunga in resa  
anche la migliore legna tradizionale



### IL PIU' ALTO POTERE RADIANTE INFRA-ROSSO

Ideale per la cottura nel forno refrattario  
perché permette di cuocere non solo  
per Conduzione e Induzione ma anche  
per Irraggiamento

### TEMPERATURA COSTANTE PIU' A LUNGO

Rende molto meglio della legna  
tradizionale perché l'essenza  
del faggio migliore



### STOCCAGGIO SEMPLIFICATO

Ogni scatola pesa 18 kg e contiene  
8 tronchetti permettendo facilità  
di stoccaggio, ordine e pulizia  
sotto al forno.



### PULITO

Testato e certificato  
da analisi chimica e batteriologica  
per la cottura di alimenti



### \* ECOLOGICO \*

Riduce le emissioni di monossido  
di carbonio nell'atmosfera, ma  
anche la fuliggine nel camino



## 'O SOLE MIO E' IL FUTURO DELLA TRADIZIONE



Il Tronchetto 'O SOLE MIO  
è Pura Energia da Biomassa,  
è Pura Essenza di Legno vergine  
dal Faggio Migliore.

'O SOLE MIO offre una alternativa ecologica  
più conveniente e più potente alla legna tradizionale  
perché ha un rendimento superiore e un  
potere calorifico costante.



'O SOLE MIO  
il tronchetto

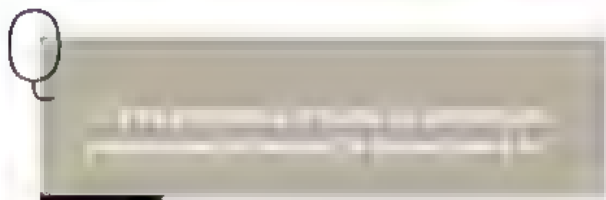
**SITTA**  
Benessere Eco-Innovativo

San Giovanni al Natisone (UD) / Italy  
T. +39 0432 756883 / F. +39 0432 757462  
sitta@sittasrl.com / [www.sittasrl.com](http://www.sittasrl.com)





Pane e dolci sono 60% di importazione. L'industria dipende dall'importazione dei grani dall'estero, non esiste un'etichettatura sul grano utilizzato. Olio di oliva ha una grande esportazione.



E' un dato di fatto che ci sono aziende italiane che producono all'estero. Non dovrebbe essere così, ma non c'è l'obbligo ad oggi di indicare lo stabi-

limento ma solo l'industria, il luogo di trasformazione, così come non è obbligatoria l'origine della materia prima utilizzata.

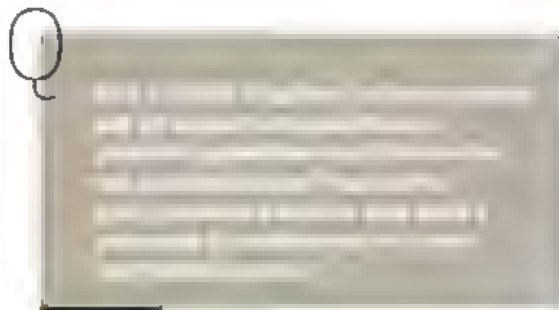


La proposta del semaforo è stata pensata dalla GB e trova albero e giustificazione solo in una scelta politica, anche se visto che la GB vuole uscire dalla UE sembra il tutto essere abbastanza assurdo. Questo semaforo indica solamente il livello nutrizionale quindi livello grassi, zuccheri, proteine, quindi è un paradosso ma ad esempio la coca cola contiene meno zuccheri di una spremuta di frutta, l'olio di oliva è 100% grasso ma non dice che è ricco di antiossidanti,

quindi il semaforo è rosso. Si tratta di un'informazione parziale, saltano fuori in etichetta solo alcuni aspetti nutrizionali e non tutti e quelli importanti. Inoltre ogni paese avrà un proprio istituto alimentare e questa non è la procedura per informare il consumatore. L'etichettatura è l'unica via, che esprima gli ingredienti + trasformazione + origine. Il semaforo fa un danno perché da una fotografia sbagliata per il tipo di prodotto sia in Italia che all'estero.



Il concetto corretto è quello della piramide alimentare, gruppi alimentari per avere un'alimentazione variata e completa.



L'informazione sarebbe tracciabilità materie prime, stabilimento, tracciabilità interna ed esterna.





*Già in veranda.*

# i “Percorsi di Gusto” di Marzia Buzzanca



SOPRA  
Marzia  
Buzzanca

**M**arzia Buzzanca è l'anima del ristorante "Percorsi di Gusto" a L'Aquila: nata a Tripoli, ha raccolto l'eredità del padre Umberto, proponendo una cucina dai sapori tradizionali ma con punte di eccellenza ed innovazione. "Percorsi di Gusto" rappresenta a tutti gli effetti la storia di Marzia Buzzanca, ambasciatrice della pizza per slowfood, detentrici di 3 spicchi per la guida Gambero Rosso, premio Ruota d'Oro del Touring Club, Oscar della pizza 2016 a Identità Golose. Il calendario di "Percorsi di Gusto" è ricco di appuntamenti ed eventi dedicati all'alta cucina, primi fra tutti le cene "a 4 mani" con i più importanti nomi della cucina italiana, Davide Oldani, Alfonso Iaccarino, Heinz Beck, Debora Corsi e altri importanti nomi illustri della pizza e della cucina. Chef e Sommelier nell'enoteca Vinalia, Marzia Buzzanca fa di necessità virtù diventando nel 2010 pizzaiola a seguito del terremoto de L'Aquila del 2009.

Dopo 7 anni passati nel centro storico aquilano, nel Febbraio 2016 si trasferisce subito fuori le mura dello stesso in Viale della Croce Rossa civico 40, per i lavori riguardanti la ricostruzione nello stabile della sede precedente. La filosofia è rimasta la stessa, con pizzeria e cucina gourmet, ampliando il menù con nuove ricette e ridisegnando gli spazi del locale, tanto è successo con gli spazi rispetto alla sala precedente. "Percorsi di gusto" è un locale di dimensioni contenute, 40 coperti, nel periodo estivo si ha anche la possibilità di essere serviti nel cortile privato all'interno della roccia con un piccolo giardino di spezie e fiori. La redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto a questa brillante chef, pizzaiola e sommelier, una ricetta di pizza che esaltasse i sapori del territorio aquilano, così importante e ricco di significati per la nostra tradizione enogastronomica e culturale.

SOTTO  
un'opera esposta  
nel locale "Ogni  
Percorso ha la  
sua Forchetta"



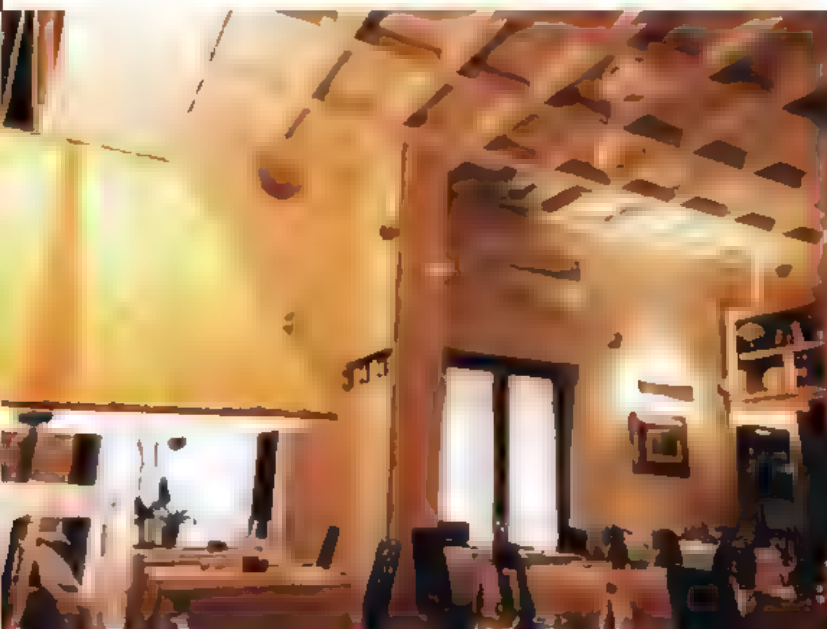


## La ricetta:

Impasto con Farine Semintegrali e Lievito naturale  
Lievitazione 32 ore

### Ingredienti:

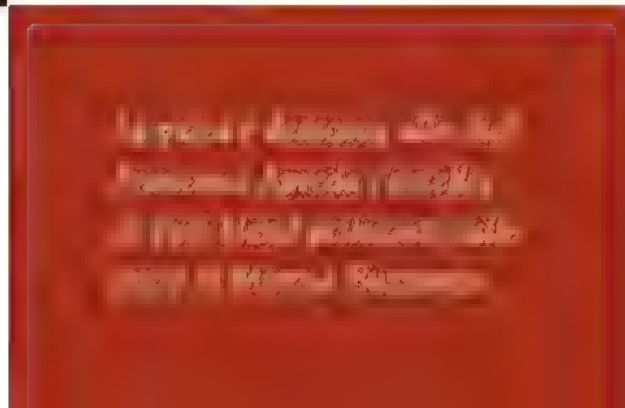
- mozzarella
- cime di rapa
- capesante
- sesamo tostato
- blend Mumbai



Mettere la pizza in cottura con la mozzarella, nel frattempo cuocere con il burro le capesante, le cime di rapa sono state precedentemente lessate e poi spadellate con olio e sale

Una volta cotta spicchiare in otto ed adagiare ad ogni fetta la verdura, le capesante un pizzico abbondante di sesamo ben tostato ed il blend Mumbai che consiste in polverizzazione di peperoncino e spezie.

Una volta farcita tutta la pizza nel piatto mettere un giro di olio extra vergine a filo.





# Berberè a Castel Maggiore, le pizze di alta qualità dei fratelli Aloe.

**B**erberè a Castel Maggiore è il primo locale avviato dai fratelli Aloe nel 2010 presso il lifestyle Shopping Center Le Piazze, a pochi chilometri da Bologna. Dotato di cucina a vista, è qui che lo chef Matteo Aloe e lo chef di pizza Massimo Giuhana studiano le nuove pizze e sperimentano prodotti e accostamenti di sapori. 60 sedute, la prima opera muraria della serie di wall painting delle artiste TO/LET che caratterizzano tutti i locali Berberè, installazioni degli artisti Pastore e Bovina alle pareti e oggetti di design che arredano lo spazio. Il locale ha uno stile giovane, contemporaneo e allegro e accoglie la clientela in un'atmosfera calda e piacevole.


## ***I fratelli Aloe e la passione per la pizza.***

Matteo e Salvatore Aloe sono due fratelli calabresi. Entrambi si trasferiscono a Bologna per studiare Economia, coltivando da studenti la loro passione per il cibo. Matteo, 30 anni, laureato in Economia e Marketing con una tesi sul "Restaurant marketing", è cresciuto con una forte passione per la cucina, che si è trasformata in lavoro prima con alcune esperienze in diversi ristoranti a Bologna e Milano, fra cui il Joia di Pietro Leemann, e nel 2014 come stagista al Noma di René Redzepi.

Salvatore Aloe, che di anni ne ha 37, dopo la laurea in Economia Politica conseguita nel 2003 all'Università di Bologna, si sposta a Milano per lavorare nel ruolo di Development manager per una fra le prime realtà in Italia a investire nella formula del factory outlet. Nel 2007 è Responsabile retail in una grande società cooperativa attiva negli ambiti del real estate e del project financing, che gli ha permesso di sviluppare capacità imprenditoriali e manageriali.

Parallelamente la passione per il cibo condivisa con il fratello Matteo e soprattutto la voglia di intraprendere una sfida ambiziosa, quella di creare un format ristorativo rivoluzionario che avesse come punto focale la pizza artigianale e l'idea di convivialità. Dopo la prima pizzeria Berberè creata nel 2010 a Castel Maggiore, i due fratelli aprono altri 5 locali, quattro in Italia (dopo Castel Maggiore, Bologna, Firenze, Torino e Milano) e uno a Londra (Radio Alice).

**Ingredienti di prima Qualità**  
**Eccellenti** strumenti di lavoro  
**Passione e Competenza** del Pizzaiolo



GI·METAL


**Tutto ciò che serve  
sul tuo banco di lavoro  
per una pizza indimenticabile**

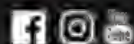
Con la stessa passione e professionalità  
GI·Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare,  
sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare,  
servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione  
e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ciascun prodotto è studiato pensando all'attività  
alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo  
per facilitarlo nel proprio lavoro.

[www.gimetal.it](http://www.gimetal.it) +39 0573 1943860 [inform@gimetal.it](mailto:inform@gimetal.it)

**GI·METAL**

  
**100%**  
**Eccellenza**  
**Made in Italy**







## La Ricetta

Ecco la ricetta e la proposta di Berberè  
Prosciutto crudo, stracciatella, olio all'a-  
rancia, fiordilatte.  
Il prosciutto crudo utilizzato è quello della  
Macelleria Zivieri di Monzuno  
(<http://macelleriazivieri.it/zivieri/>)

### Ingredienti

280g di impasto  
100g di burrata  
75gr di fiordilatte  
5gr di olio all'arancia  
100g di prosciutto crudo  
(Macelleria Zivieri di Monzuno)



### Per preparare l'olio all'arancia:

10 arance, 500ml di olio d'oliva  
Pelare le arance con il pelapatate ed elimi-  
nare la parte bianca. Sbollentare  
per 1 secondo e raffreddare in acqua e  
ghiaccio.  
Asciugare per bene e frullare con l'olio alla  
massima velocità per 3-4  
minuti. Filtrare con un colino fine e con-  
servare



Un abbinamento ad un vino consigliato,  
con relativa etichetta. Pinot Nero  
dell'Azienda Valturio

### Per preparare l'impasto:

Noi utilizziamo lievito madre vivo e un  
tempo di lievitazione di 24h a temperatura  
ambiente.  
Sciogliere 2g di lievito in 800g di acqua,  
aggiungere 500g di farina tipo 1, far girare  
l'impastatrice per 10 minuti, fermare e far  
"riposare" l'impasto per 30 minuti. Ag-  
giungere altri 500g di farina tipo 1, impa-  
stare a velocità 1 per 15 minuti, aggiungere  
20g di sale e far girare a velocità 2 per 5  
minuti. Fermare, formare le pezzature da  
280g, coprire con pellicola e far lievitare  
per 24h.  
Stendere le palline aiutandosi con un po'  
di semola, infornare con la fiordilatte  
tritata per circa 15 minuti a 220°C.  
All'uscita rompere la burrata, disporla sul-  
la pizza, aggiungere le fette di prosciutto  
crudo e fare un giro di olio all'arancia.

# RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



## NON SOLO PIZZA



ANTIADERENTE  
TRIPLO STRATO

COTTURA SANA  
SENZA GRASSI  
E PIZZA  
CROCCANTE  
IN TAVOLA

ALLUMINIO FUSO  
AD ALTOSPESSORE  
5MM

IDEALE PER FORNO, VA SU FUOCO,  
PIASTRA ELETTRICA E IN TAVOLA



# Mario Signorile, creatività ed esperienza in pizzeria.



ACCANTO

il primo posto di Mario Signorile durante l'edizione 2011 del Giropizza d'Europa - Parigi

**M**ario Signorile è proprietario dal 2002, della "Pizzeria del Centro" locale con servizio d'asporto situato a Turate in provincia di Como. Il locale di Mario Signorile ha costruito il proprio successo attraverso una continua evoluzione, sperimentando nuovi impasti e accostamenti, esaltando sapori e creatività in cucina, utilizzando prodotti naturali -come il lievito madre per tutti gli impasti - e con un' accurata scelta delle materie prime offerte alla propria clientela. Mario Signorile, che gestisce la pizzeria con la moglie Antonella, vanta un ampio palmares di premi e riconoscimenti, a dimostrazione della grande competenza del pizzaiolo comasco: nel 2010 ha vinto il

Campionato Europeo della Pizza, sempre lo stesso anno si è aggiudicato il gradino più alto per la categoria "pizza più larga" al Campionato Mondiale della Pizza - successo che ha poi bissato a Las Vegas durante il Pizza Expo nel 2012- il primo posto ottenuto nell'edizione 2011 del Giropizza d'Europa e ad Aprile 2014 la vittoria per la gara di "Pizza a Due" al Campionato Mondiale della Pizza.

Non solo grandi soddisfazioni nelle competizioni, Mario Signorile è attualmente Istruttore con Percorso Formativo Certificato presso la Scuola Italiana Pizzaioli, e tiene corsi di formazione per aspiranti pizzaioli presso la sede di Turate in provincia di Como.



**NUTRidea**

**Molini Spigadoro S.p.A.**

Via IV Novembre, 2/4 - 06083

Bastia Umbra - PERUGIA (Pg) - Italy

info@molinispigadoro.com - [www.molinispigadoro.com](http://www.molinispigadoro.com)

## **SUPERCREMA**

### *Crusca e Germe Fermentati*

*Raccontarla è difficile, bisogna provarla.  
È un ingrediente che garantisce molteplici benefici.*

#### **Che cos'è SUPER CREMA NUTRIDEA?**

Una novità per la panificazione con Crusca, Germe e Fermenti lattici.

#### **Perché utilizzare la SUPER CREMA NUTRIDEA?**

Migliora la lavorabilità ed l'elasticità degli impasti,  
— Aumenta il tempo di conservazione dei prodotti  
— Conferisce ai prodotti finiti una fragranza ed un profumo inconfondibili.

Il consumatore ama il sapore che sprigionano il pane, la pizza e ogni altro prodotto realizzato usando una piccola percentuale di SUPER CREMA NUTRIDEA. Questi plus, associati ai valori nutrizionali e alla concentrazione di fibra solubile del prodotto finito, fanno di SUPER CREMA NUTRIDEA un ingrediente irrinunciabile.

I benefici dei prodotti fermentati sono noti fin dall'antichità, ma oggi, grazie alle nuove tecnologie, si traducono in un ingrediente per la panificazione facile da utilizzare e di sicura efficacia. Oggi sappiamo che la fermentazione ha la caratteristica di rendere più ricco di fibra solubile, di enzimi, di vitamine, antiossidanti, acido lattico ogni alimento.

**Un miglioratore naturale per la fragranza, la lievitazione, il gusto e la salute.**

Per un buon risultato consigliamo di aggiungere in ricetta da 50 a 100 g di SUPER CREMA NUTRIDEA per ogni kg di farina, in base alle preferenze

#### **RICETTA:**

**1 Kg Farina PIZZA ROMANA SPECIAL**  
**70-100 g Crema di Crusca e Germe Fermentati**  
**20 g Sale**  
**40g Olio Extravergine di Oliva**  
**700-800 gr c.a. Acqua**  
**3-8 g Lievito di birra fresco**

**25%**

[WWW.MOLINISPIGADORO.COM](http://WWW.MOLINISPIGADORO.COM)

**pizzaepasta**

SCADE IL 31/08/2017

**Molini  
Spigadoro**



## In ricetta

**Ricetta impasto.** farina 00, w 300, idratazione 60%, sale iodato 2,5% Olio extravergine di Oliva 3% e 20% lievito madre liquido. Dopo aver preparato l'impasto e dopo averlo porzionato, viene messo in cella di lievitazione a una temperatura di 30 gradi con umidità del 75%. Successivamente va conservato in frigorifero e fatto maturare dalle 36 alle 48 ore a 6/7 gradi circa. Prima di essere utilizzato, l'impasto viene ripassato in cella di lievitazione e portato a una temperatura tra i 23 e 25 gradi in modo da favorire il giusto sviluppo e cottura dello stesso.

**Ricetta farcitura :** mozzarella fior di latte, bresaola della valtellina IGP, asparagi freschi grigliati, cialde di grana padano IGP, mousse di gorgonzola IGP e mascarpone.

### ACCANTO

Podio della gara di pizza a due, primo classificato durante l'edizione 2014 del Campionato Mondiale della Pizza



## di Mario Signorile

CUOR DI PELATO.  
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.



*Densa e cremosa, Cuor di Pelato conserva tutta la dolcezza dei Pelati Cirio nella prima polpa ottenuta dal pomodoro italiano per eccellenza. Freschezza e qualità per chi sa che, in cucina, al Cuor non si comanda.*

**CIRIO**  
1856

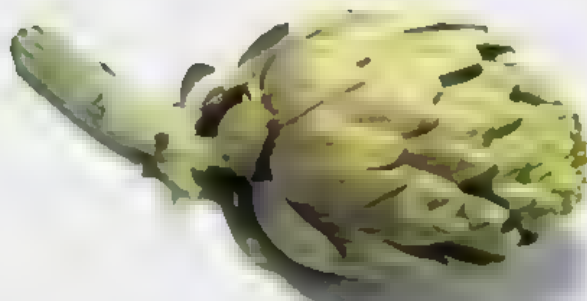
*Alta Cucina*

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

[cirioaltacucina.it](http://cirioaltacucina.it)







# *Carciofi d'Italia:*

ALLA SCOPERTA DELLE VARIETÀ MIGLIORI

**U**na delle eccellenze agroalimentari italiane, moltiplicata in decine di varietà squisite espressione della diversità geografica delle regioni di provenienza, è il carciofo. L'Italia ne detiene il primato mondiale a livello di produzione e le zone di maggior coltivazione sono la Sicilia, la Sardegna e la Puglia. Derivato dal cardo selvatico, il carciofo è originario dal Vicino Oriente ed è stato introdotto in Italia dagli Arabi, al Centro-Sud, e dai Veneziani per le coltivazioni presenti in laguna. Il nome ha origini

arabe: si chiama harsûfa, poi in spagnolo alcachofa, e poi appunto carciofo.

Le varietà che si coltivano in Italia possono essere classificate, in base alle caratteristiche agronomico-commerciali, in due grandi gruppi: uno autunnale, la cui produzione si estende in primavera fino a maggio, dopo una stasi invernale, ed uno primaverile, da febbraio-marzo fino a maggio-giugno, coltivato nelle aree costiere dell'Italia centro-settentrionale. Tra le più di 90 varietà di carciofo coltivate nel mondo si distinguono le varietà spinose da quelle inermi, cioè senza spine.



DI CATERINA VIANELLO

LE ECCELLENZE  
AGROALIMENTARI*Carciofo spinoso*  
DI ALBENGA

Noto anche come il violetto spinoso della Liguria. Ha trovato il suo habitat ideale in terreni collinari o pianeggianti, dal clima mite; non sopporta gli sbalzi di temperatura, che compromettono la nascita dei frutti. Si raccoglie da inizio novembre fino a fine maggio. Non confondetelo con le altre specie del centro e sud Italia: ha forma conica del capolino, foglie esterne (brattee) acquerellate di verde scuro con sfumature violacee e spine giallastre. Rispetto al sardo è meno fibroso e ha sapore più delicato: estremamente tenere, croccanti e dolci le foglie, che lo fanno apprezzare ancor più se consumato crudo. Se siete amanti di torte salate, il consiglio è quello di farne l'ingrediente principale, accanto alle bietoline.

*Carciofo Violetto*  
DI TOSCANA

Colore violetto e forma ovoidale, ha foglie molto scure all'esterno e quasi bianche all'interno. È una particolarità che trova corrispondenza anche nella consistenza delle brattee, molto dure e coriacee quelle esterne, decisamente tenere quelle interne. Nonostante sia apprezzato oltre i confini regionali, nel corso del tempo la superficie coltivata a carciofo violetto è diminuita. Voi, invece, approfittate di un viaggio in Toscana per assaggiarlo, in particolare abbinato a pecorino e fave, un piatto che rende omaggio alla primavera.

*Carciofo Violetto*  
DI SANT'ERASMO

Prodotto di eccellenza dell'isola che viene da sempre considerata l'orto di Venezia e cioè Sant'Erasmo, il carciofo Violetto esprime tutta la ricchezza organolettica lagunare in una dolcezza ed in un sapore assolutamente peculiari. Tenero, carnoso, poco spinoso (meno di tutti gli altri carciofi italiani), di forma allungata, con le brattee di color violetto cupo che racchiudono un cuore dal gusto inconfondibile. I primi carciofi, raccolti all'inizio di aprile si chiamano castraure e sono il frutto apicale della pianta, che viene raccolto per primo per permettere lo sviluppo di altri 18-20 carciofi laterali. Rarità richiestissima, le castraure hanno un gusto originale leggermente amarognolo e sono molto versatili in cucina, oltre che dall'instimabile valore organolettico.

*Carciofo romanesco IGP*

Eccola, la mammola: è uno dei tipi più noti tra le varietà italiane. Ha forma sferica, compatta ed è privo di spine: le brattee esterne hanno colore verde con sfumature violatte. Si raccoglie da febbraio a maggio e viene prodotto nelle provincie di Viterbo, Roma e Latina (i comuni sono Montalto di Castro, Canino, Tarquinia, Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano, Sezze, Priverno, Serroneta, Pontinia). Conosciuto sin da epoca romana, il Romanesco si è adattato alle condizioni pedoclimatiche laziali aiutato anche dalle caratteristiche ottimali dei terreni dove viene coltivato. In cucina è diventato uno degli ingredienti principe della cucina tipica romana, sicuramente il piatto che ne celebra al meglio carnosità e sapore sono i carciofi alla Giudia, di origine ebraica.







**oem**  
The Original Pizza System

*Ovunque...  
in Nome della **Pizza!***



**FORNI STATICI ELETTRICI**

OEM-ALI S.P.A. VIALE LOMBARDIA 33, BOZZOLO, (MN) - ITALY  
TEL. +39 0376 910 511 - FAX +39 0376 920 754 | [INFO@OEMALI.COM](mailto:INFO@OEMALI.COM) - [WWW.OEMALI.COM](http://WWW.OEMALI.COM)

an Ali Group company



The Spirit of Excellence

## LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI

### Carciofo di Paestum

Prodotto in molti comuni della provincia di Salerno, il Carciofo di Paestum proviene dal gruppo dei carciofi di tipo Romanesco, ma ne differisce per precocità: è infatti presente sul mercato già dal mese di febbraio (la raccolta termina il 20 maggio). Ha capolini teneri e delicati, così come le brattee. Tondo, compatto e senza spine, ha pezzatura grossa, forma sub-sferica e sapore gradevole. Da documenti statistici del Regno di Napoli si scopre che il carciofo era presente in zona sin dal XIX secolo: è tuttavia attorno agli anni '30 del 1900 che lo sviluppo della coltura si fa più significativo, in seguito alle opere di bonifica e di trasformazione agraria. In cucina è ghiottissimo trasformato in crema e come ripieno di pasticci: la maestria dei campani tuttavia non poteva non rendergli omaggio rendendolo ingrediente principe di una pizza.



### Carciofo spinoso DI SARDEGNA DOP

Sapore gradevole, dato dall'equilibrio tra amarognolo e dolciastro, colore verde con ampie sfumature violetto-brunastre, polpa tenera e brattee strettamente pressate le une alle altre: sono queste le caratteristiche principali del carciofo Spinoso di Sardegna. Prodotto in alcuni comuni delle province di Cagliari, Carbonia Iglesias, Medio Campidano, Oristano, Nuoro, Ogliastra, Sassari, Olbia-Tempio è presente sull'isola da secoli. Se testimonianze scritte si ritrovano già nella seconda metà del XVIII secolo, è tuttavia con i primi decenni del '900 che il carciofo dell'isola vive il passaggio fondamentale da una produzione destinata all'autoconsumo ad una orientata verso i mercati di consumo nazionali ed internazionali, che determinano la sua notorietà anche fuori dalla Sardegna. La raccolta va dal 1° settembre al 31 maggio. In cucina è tradizione la cottura in umido, in olio extra vergine d'oliva, aglio, prezzemolo e timo. Arricchisce poi piatti di carni, ovine e caprine, minestre asciutte e di riso e zuppe. Ottimo, infine, sott'olio.

### Carciofo brindisino IGP

Eccellenza pugliese nota sin dalla prima metà del 1700 (nel 1773 l'Abate Vincenzo Corrado, di Orta, riporta una quindicina di ricette in cui è presente) il carciofo Brindisino si distingue per la particolare tenerezza e sapidità dei capolini, legate alla quantità di potassio presente nel terreno e alla conformazione tufacea del litorale adriatico. Ha brattee compatte, carnose e tenere e un sapore dolce che lo rendono apprezzato anche per il consumo crudo. La zona di produzione comprende i comuni di Brindisi, Cellino San Marco, Mesagne, San Donaci, San Pietro Vernotico, Torchiarolo, San Vito dei Normanni e Carovigno. La raccolta inizia dal 1 novembre e termina il 30 maggio dell'anno successivo, secondo disciplinare.



### Carciofo spinoso DI MENFI

Se ne ha notizia dall'800, quando il terreno dedicato si estendeva al tempo dal fiume Carboj all'attuale Riserva naturale Foce del Belice, territorio fertilissimo.

È una varietà autunnale, dalle brattee verdi con sfumature viollette. La sua particolarità sono le grandi spine dorate per le quali in passato era conosciuto anche con il nome di "spinello". Certamente ostiche in cucina, le spine non impediscono tuttavia al carciofo di Menfi di essere valorizzato a tavola. Aromatico, croccante e delicato è molto ricercato per la cottura alla brace e per la produzione di sott'oli, caponate e paté. La raccolta va dalla fine di novembre fino alla fine di aprile: la data che chiude la stagione è tradizionalmente il primo maggio, quando i menfitani si ritrovano in campagna per arrostiti gli ultimi carciofi rimasti su braci di potature di olivo o olivo.





## LA FORZA DEL BUONO

Pizza  
Plus

#molinomagri1929

Grazie all'esperienza di quattro generazioni, Molino Magri è specialista nella produzione di **farine**, **preparati** e **semilavorati concentrati** per realizzare il prodotto più amato della cucina italiana: la PIZZA. **PizzaPlus** è la linea di miscele di altissima qualità per tutti i suoi tipi di lavorazione, dal **classica** alla **napoletana**, dalla **teglia** alla **pala**, per brevi e lunghe lievitazioni.

[www.molinomagri.com](http://www.molinomagri.com)



 **molinomagri**  
LA TUA FARINA DAL 1929 ITALY



# Le birre della Gran Bretagna



Illustrazioni di  
Antonella Manenti

120 €

**I**n compagnia di Belgio e Germania, la Gran Bretagna rappresenta una delle culle brassicole mondiali. Il forte potere socializzante della birra trova la massima espressione proprio nel Regno Unito, dove da sempre è presente questa bevanda fermentata. Ciò che maggiormente caratterizza le produzioni anglosassoni è la semplicità, coniugata al grande equilibrio tra le materie prime. Solitamente di bassa

gradazione, le birre tradizionali sono prodotte con malto d'orzo e luppoli del territorio, come l'orzo Maris Otter e i luppoli East Kent Golding e Fuggle. L'aspetto territoriale è molto sentito soprattutto in riferimento alla birre tradizionali inglesi, le cosiddette Real Ale, il cui recupero e valorizzazione è da anni l'obiettivo principale del CAMRA (Campaign for Real Ale), un'associazione nata nel 1971.



**CAMPAIGN  
FOR  
REAL ALE**



Il primo gradino nell'approccio alle birre anglosassoni è sicuramente rappresentato dalla Mild, di basso tenore alcolico (intorno ai 3%), spesso di colore scuro, dal gusto dolce tipico di caramello, sono sempre meno richieste e prodotte, rischiando l'estinzione tanto che il CAMRA ha lanciato una campagna dal nome "Save the Mild".



Un passo più avanti troviamo le Bitter, ben luppolate con luppoli autoctoni. Di basso tenore alcolico, raramente supera i 4 gradi, ricche di aromi che conferiscono note fruttate di grande intensità. Le bitter sono le birre favorite dei competenti bevitori tradizionali che esigono le "real ales" rigorosamente "cask conditioned", servite "a pompa" senza l'ausilio del gas, a temperatura corretta.



Tra le tipologie di birra di grande successo degli ultimi anni ci sono le Golden Ale. Apparse nella seconda metà degli anni '80, hanno da subito incassato il favore dei consumatori per le caratteristiche che le contraddistinguono: colore giallo dorato, agili nella bevuta, grazie al corpo esile, ben luppolate e con una buona secchezza finale. Dopo vari tentativi realizzati da diversi birrifici, la prima Golden Ale che ha fatto tendenza è stata la Summer Lightning di Hop Back Brewery. Questa tipologia di birra ha affermato il proprio successo negli anni ed è riuscita nell'intento di far riconoscere lo stile del CAMRA nel 2005.



Le Pale Ale (ales pallide) sono birre ambrate o ramate ma vennero chiamate così in contrapposizione alle più popolari e scure porter. Di gradazione intorno ai 5 gradi alcolici, ben luppolate e con un retrogusto secco, le pale ale incontrano il gusto dei bevitori anglosassoni ed americani. Questi ultimi ne propongono una versione ancor più luppolata con luppoli aromatici come il Cascade, Chinook e Willamette, coltivati soprattutto nella WestCoast settentrionale, stati di Washington e Oregon in testa.

Le birre che venivano trasportate nelle colonie in India a partire dal 18° secolo, venivano chiamate India Pale Ale (IPA). Per superare indenni i lunghi viaggi per mare, erano più alcoliche e più luppolate ancora delle pale ale classiche. Tali caratteristiche sono rimaste e nel caso dell'interpretazione americana, ancor più accentuate. Le IPA stanno avendo un preoccupante declino in patria mentre raggiungono un crescente successo in America e in Asia. Stile tipico del nord dell'Inghilterra, ora un po' in declino, caratterizzato da un colore marrone e da dolci note di caramello e nocciola avvertibili sia a livello olfattivo sia gustativo.

Salendo di complessità, troviamo birre dal bel color marrone scuro con riflessi rubino, le Scotch Ale. Queste si differenziano dalle più secche e luppolate consorelle inglesi per le note decisamente maltate e dolci e per il tenore alcolico più elevato. Sono classificate in base al grado alcolico dalle denominazioni Light, Heavy, Export e Strong. Tuttavia i più tradizionalisti preferiscono ancora rapportarle agli scellini che si pagavano per le tasse: 60/, 70/, 80/ e 90/ a seconda del crescente tenore alcolico. Adatte anche all'invecchiamento, a volte confuse con le meno alcoliche e complesse strong ale, le forti, scure, fruttate e "vinose" Old Ale rappresentano una tipologia antica e di grande valore.

Per finire questa prima parte del percorso brassicolo anglosassone, troviamo le straordinarie Barley Wine (vino d'orzo). Queste birre sono tra le più forti birre al mondo, paragonabili ai vini sia per il tenore alcolico che per le note olfattivo-gustative. Tipiche birre da meditazione, calmanti e perfette da bere nei freddi mesi invernali, vicino al caminetto, con un buon libro, prima di coricarsi. Il barley wine per eccellenza è la Thomas Hardy's Ale prodotta dalla Eldridge Pope fino al 1999.







Sfiziose **NOVITÀ** per il tuo menù!



**TUTTOFOOD**  
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

**VIENI A SCOPRIRLE!**

MILANO 8 - 11 MAGGIO 2017

**PAD. 1 - STAND G01-F04**



# LA GRANDE SCOPERTA DEL FRUMENTO

LA STORIA DELLA PIZZA



DI GIAMPIERO RORATO



**E**ntriamo, da questo mese, in un campo ricco e affascinante, a volte anche problematico, poiché nel corso del tempo, tra selezioni clonali, incroci, modificazioni genetiche oggi per molti è difficile orientarsi.

Già non è facile individuare quando e dove è nata la parola stessa "frumento", visto che nel latino antico – quindi oltre duemila anni fa – si trova scritto ora *furmentum*, e ora *frumentum*, anche se si è d'accordo nel far derivare questo termine dal latino *frui* che significa godere (di un raccolto), come è poi confermato dal termine latino *fruges* (in senso lato: "prodotti della terra", e in senso più ristretto "cereali", termine usato in passato in contrapposizione alle "leguminose").

Uguccione da Pisa, vescovo di Ferrara dal 1190 sino alla morte (1210), giurista e lessicografo di notevole importanza per la sua cultura medievale, indica con chiarezza la derivazione da *fruer* (cioè: "utilizzo"), precisando che si tratta di sementi che producono le "messi", con cui cibarsi e si tratta di pianticelle che danno delle spighe che contengono dei chicchi.

Risulta dunque chiaramente che il termine *frumento* nasce in epoca romana e si perfeziona distinguendosi da altri prodotti simili nel corso del Medioevo.

## I FRUMENTI E LA TERRA D'ORIGINE

Oggi con il termine "frumento" si intende il "grano da panificazione", detto "grano tenero" (*Triticum vulgare* o *Triticum aestivum*, secondo le classificazioni). In senso generico designa in modo collettivo anche le altre due specie di grani "nudi" e precisamente il *Triticum turgidum* (grano grosso) e *Triticum durum* (grano duro).

Ma dove è spuntata per la prima volta questa pianticella, divenuta col tempo fondamentale per l'alimentazione umana? Gli studiosi sono concordi nel ritenere che la terra d'origine del frumento sia quella parte della "Mezzaluna fertile" che era racchiusa tra i fiumi Tigri ed Eufrate, quella Mesopotamia che in questi ultimissimi anni è martoriata da una guerra che ha mietuto centinaia di migliaia di vittime la maggior parte delle quali innocenti, comprese donne, bambini e anziani, distrutto intere città e monumenti storici di straordinaria importanza culturale, devastato milioni di ettari di terra agricola.

## UNA RIFLESSIONE SULLA PAROLA "FRUMENTO"

Come ben sanno i nostri lettori, questa nostra "Storia della pizza", ha l'ambizione di affrontare in modo culturale questo aspetto della storia alimentare, per cui mese dopo mese desideriamo approfondire al meglio sia le parole che usiamo (es.: frumento, grano, farina, ecc.), sia gli oggetti cui ci riferiamo (le stesse, ma anche focaccia, pizza, mulino, forno, ecc.), per cui in questo mese approfondiamo accuratamente la parola "frumento", per affrontare poi, nei mesi successivi, la storia dei primi frumenti (detti: grani antichi), e le modificazioni avvenute nel corso del tempo, soprattutto nella prima metà del secolo scorso.

## NELL'ANTICA ROMA

Presso gli antichi Romani con la parola *frumentum* si intendevano i cereali in generale, per distinguerli da *legumina*, le leguminose (fava, lenticchie, cicerchie, ecc.). Fino al II sec. a.C. il *frumentum* più diffuso è il farro, soppiantato via via dal *triticum* (grano duro) e dal *siligo* (probabilmente grano tenero). Ma ci sono autori che danno alla parola *frumento* il significato che ha tutt'ora. Lo scrittore latino Tacito (54-117 d.C.), ad esempio, scrive che i Germani usano come bevanda un liquido (birra) ricavato dall'orzo o dal *frumentum*, da cui emerge con chiarezza che la parola *frumento* non indicava tutti i cereali, ma una specie ben precisa, come ben preciso è il riferimento all'orzo.







## NEI SECOLI SUCCESSIVI



Lentamente, la parola frumento indica con crescente precisione una specie di cereale, vale a dire il "grano tenero", mentre il termine antico, siligo, che i Romani usavano per indicare il grano tenero nel corso del Medioevo finisce per designare la segale.

Fra i cereali il frumento emerge come il più importante e diffuso, anche se, come scrive lo storico dell'alimentazione Luigi Messedaglia nel 1924: "il fatto agricolo più importante dell'epoca barbarica fu la quasi completa cessazione della coltura del frumento nell'Italia superiore e centrale". Ma intanto il nome si rafforza e, appena possibile, la coltivazione del frumento rifiorisce nelle proprietà dei ricchi feudatari, poi nelle terre dei patrizi veneziani, dei duchi di Milano, di Ferrara, di Mantova, dei Medici in Toscana e così in altre parti d'Italia.

## DAL FRUMENTO AL PANE E ALLE SCHIACCiate

Da tutto questo excursus risulta chiaro che da Roma in poi c'è stata disponibilità di farina, anche se ci sono stati periodi di crisi e di carestia, soddisfacendo le esigenze alimentari della popolazione, quindi per produrre pane, pasta, dolci e schiacciate, le antenate delle nostre pizze.

### La pizza proposta

da *Pizza e Pasta Italiana*

### LARICETTA

Per l'impasto è stata usata una farina tipo 0 di frumento di grano tenero, di forza media, olio extravergine di oliva, sale, lievito e acqua.

#### Quantitativi per 1 litro d'acqua

1,8 di farina di frumento di grano tenero 0

1 litro d'acqua

50 grammi di sale

1 grammo di lievito secco

50 grammi di olio extravergine di oliva

Per la preparazione si consiglia il metodo diretto, con una prima lavorazione su impastatrice a spirale e poi riposo a temperatura controllata (4°C). Per la massa di impasto ottenuta circa 3 kg da cui porzionare 15 palline da 200 gr o a scelta, 12 da 250 grammi. Per la farcitura invece si è scelta una base bianca, con mozzarella fiordilatte, una crema di radicchio rosso, fette di pancetta messe a fine cottura, foglie di radicchio precedentemente spadellate con un filo d'olio d'oliva.



# QUANDO PULIRE DIVENTA FACILE



ARRIVA  
DAPPERTUTTO



VETRI  
E SPECCHI



PULISCE LE FUGHE



**PAWNEE**

Generatore  
di vapore  
con aspirazione

VAPORE A 160°  
E ASPIRAZIONE

rispetta la  
normativa HACCP



**dimezza i tempi di pulizia  
migliora la qualità**

PROGETTAZIONE, PRODUZIONE  
E DISTRIBUZIONE  
MACCHINE E ATTREZZATURE  
PER LA PULIZIA INDUSTRIALE

**PROVALO  
GRATUITAMENTE  
NEL TUO LOCALE**

**CHIAMA ADESSO  
041 449949**



info@campionatomondialedelepizza.it  
WWW.CAMPIONATOMONDIALEDELEPIZZA.IT

# CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA



## COSA:

26ª edizione  
Campionato  
Mondiale  
della Pizza

## COME:

Iscriviti online  
dal 2 gennaio

## PERCHÈ:

Un'occasione unica per  
conoscere, confrontarsi,  
sperimentare e mettersi  
in gioco assieme ai più  
grandi esperti del settore

## DOVE:

Palapassa  
PARMA

## QUANDO:

8-9-10 maggio 2017

# 8-9-10 MAG 2017



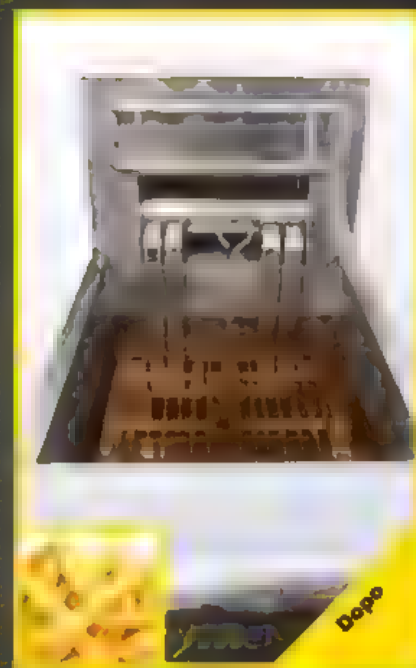
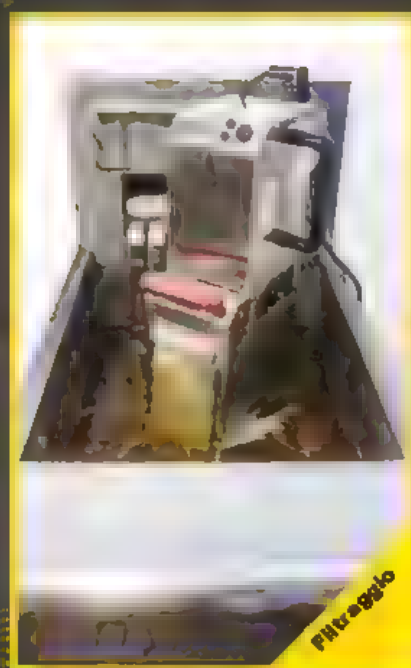
**Fritto eccellente, risparmio intelligente**

**Ora è possibile risparmiare**

**fino al 50%**



## **VITO® sistema di filtraggio olio**



## **I vostri vantaggi**

- Prolunga notevolmente la durata dell'olio
- Migliora il gusto e la qualità dei vostri fritti
- Riduce tempi e costi di manodopera



Per maggiori informazioni:  
Tel.: 0438-460235  
info@VITOItalia.it  
www.VITOItalia.it

gruppo ethos  
edilizia - design



**Chiamateci per  
un'offerta**

# Pizzeria Lombardi Napoli 1892, con sede in via Foria

*La storica pizzeria napoletana della famiglia Lombardi, oggi arrivata alla quinta generazione*



DI CATERINA ORLANDI



A FIANCO  
entrata del locale  
negli anni '40

**I**l prof. Antonio Mattozzi nel suo "Una Storia Napoletana Pizzerie e Pizzaiuoli tra Settecento e Ottocento (Slow Food Editore 2009), racconta della famiglia Lombardi come una storia semplice e lineare, ma anche dalle origini misteriose e leggendarie. Da documenti storici della questura appare un'iscrizione già nel 1896 dove è segnalata una pizzeria alla Strada Di Porto n. 161, intestata a Errico Lombardi, fu Tommaso, industriale di anni 34. Nel mese successivo, il 15 aprile, dallo stesso Errico, arriva una richiesta di trasferimento dal n. 161 al n. 9, che corrispondeva alla vecchia pizzeria degli Ottaiano, passato al figlio di Angela Maria, tale Malato Giovanni. Di lì a poco però, vuoi per la personalità di Errico, poco incline alla stabilità, vuoi perché la strada di Porto dopo poco venne abbattuta, decise di sbarcare il lunario cercando fortuna al di là del mare. Dopo il suo rientro dall'America, dopo circa 10 anni, insieme

al figlio Luigi nel frattempo introdotto al mestiere di "Pizziuolo" aprì un locale in Via Tribunali accanto alla chiesa della Pietrasanta, per poi trasferirsi in via Benedetto Croce.

I racconti familiari però, patrimonio inestimabile della famiglia Lombardi, dicono ancora di più rispetto ai documenti. Infatti già nel 1892, Errico Lombardi, decisamente instabile come personalità ma con una forte passione per il suo lavoro, che gli permise di non abbandonare mai il suo mestiere, aveva iniziato a friggere pizze fritte con ciccioli e ricotta in un basso di Vico Limoncelli. Ovviamente è difficile documentare tale attività visto che probabilmente era sviluppata in nero senza nessuna segnalazione. E' da qui che ha inizio la storia della famiglia: da un piccolo basso, una schiumarola ed una padella. La storia di Via Foria 12/14 - sede acquistata nel 1929 da Luigi Lombardi - è oggi la sede di proprietà della famiglia e parte da molto lontano.

**LOMBARDI 1892**  
Unica Sede - Via Foria

# Scatole porta pizza in pura cellulosa dal 1975



*Qualità  
tutta Italiana*

*Una Nuova Linea di scatole  
per alimenti d'asporto.*

*Brevettata  
100% Pura Cellulosa*

**BIONDA**



via Gorki 2, 20812 Limbiate (MB), Italy

Tel. +39 02 99051632

e-mail: [commerciale@linerit.com](mailto:commerciale@linerit.com)

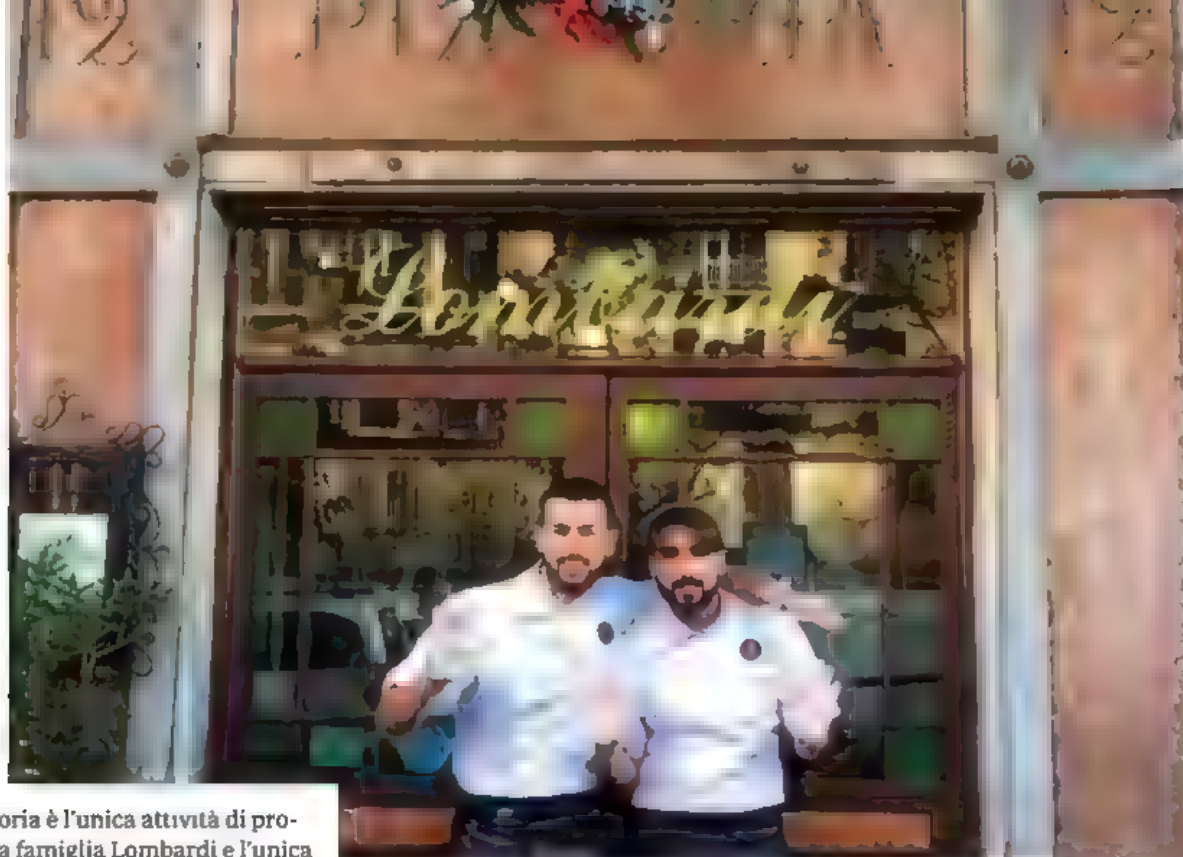
[www.linerit.com](http://www.linerit.com)



**Liner Italia**

International S.p.A.





Oggi Via Foria è l'unica attività di proprietà della famiglia Lombardi e l'unica che porta avanti la tradizione. I locali di Santa Chiara, dopo una precedente separazione aziendale dovuta a contrasti tra i figli, è stata ceduta da Luigi Jr alla Pizzeria Trianon, altra importante realtà napoletana nel campo della ristorazione. Il primato di Via Foria è quello di essere stato uno dei primi locali ad unire Pizzeria e Ristorante, a Napoli, prassi che si è notevolmente sviluppata poi, nonostante all'inizio i benpensanti storcessero il naso vedendo unire un piatto popolarissimo come la pizza alla più nobile arte della cucina napoletana.

La recente storia di Via Foria trova nei nuovi interpreti della famiglia Lombardi, una fortuna inconfondibile. Mentre gli altri rami della famiglia hanno deciso di intraprendere nuove strade, Gigi e Nando, rispettivamente primo e secondogenito di Enrico Lombardi, hanno ereditato la stessa passione dei loro antenati per questa nobilissima arte. Un legame indissolubile dimostrato da più di 40 anni di unione, cosa non facile da ritrovare in altre realtà imprenditoriali a carattere familiare.

SOPRA  
Enrico e Carlo  
Alberto Lombardi,  
figli di Gigi e Nando  
Lombardi

## La "Quinta Generazione" Lombardi

La nuova generazione, la quinta, è il più grande orgoglio della famiglia. Non per quello che hanno fatto, anche se Enrico Maria e Carlo Alberto sono già quindici anni che lavorano nell'azienda di famiglia. Lo scorso dicembre hanno collaborato alla creazione di una nuova associazione dall'acronimo UPSN unione pizzerie storiche napoletane di cui è presidente Antonio Starita, di cui questa rivista ha riportato un articolo approfondito nel mese di settembre 2016. La quinta generazione Lombardi cerca di interpretare le pizze storiche della tradizione napoletana con un pizzico però di innovazione, sposando così anche le richieste dei tempi che cambiano, ecco allora che nascono pizze alternative con impasti sempre più digeribili e

con farciture quali crema di basilico oppure ancora crema di noci preparata direttamente dalla famiglia Lombardi. La sfida di oggi è cercare di essere sempre più imprenditori pur rimanendo degli ottimi pizzaioli. La grande sfida dei due cugini Lombardi, Enrico Maria e Carlo Alberto, rispettivamente 33 e 32 anni, è quella di rappresentare l'enorme bagaglio storico di cui sono ultima espressione ed accompagnarlo, rinforzandolo e rinnovandolo nello scenario futuro. Un rinnovamento articolato e difficile di cui si sono fatti completamente carico e che gli affida un peso non facile sulle spalle. La passione che entrambe hanno nel mestiere però, trasmessagli in primis dal nonno Enrico e poi da Gigi e Nando, rendono la fatica più "saporita".

Abbiamo immaginato il futuro.  
E lo abbiamo fatto diventare realtà.

Nuova serieS.

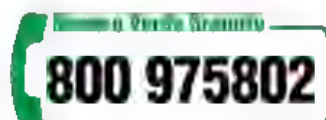


con l'innovativa tecnologia  
ECO SMARTBAKING, serieS  
consente tempi più rapidi e  
un risparmio energetico  
mai visto fino ad ora in un  
\*forno statico tradizionale



ed in più.

funzione PowerBooster  
funzione carico parziale  
Eco Stand-by  
display a colori TFT  
doppio timer di cottura  
ingresso dati USB  
funzione pulizia



morettiforni.com  
info@morettiforni.com



Le ricette di pizza della famiglia Lombardi sono radicate nella tradizione napoletana, quindi solo farine di tipo 00' o 0' con utilizzo di tecniche di impastamento che vado a rispettare le tempistiche di maturazione. Olio di oliva non viene messo nell'impasto ma solamente sopra la pizza a fine cottura, perché altrimenti questo grasso vegetale anche a dare troppa croccantezza all'impasto. Tutti gli ingredienti utilizzati sono a km 0 perché vengono acquistati ogni mattina all'alba dal vicino mercato rionale Dei Vergini. Il giovane Enrico Lombardi dice che



sono benvenute tutte le associazioni a tutela della storica del prodotto pizza e della tracciabilità della stessa proposta di prodotti e pizze napoletane, non solo a Napoli ma nel Mondo. A suo avviso le scuole che insegnano a fare la pizza sono la prima fonte preziosa di apprendimento per le giovani generazioni ma la gavetta in ogni caso, che uno sia nato pizzaiolo oppure che uno lo diventi è di fondamentale importanza per trasmettere l'amore per il mestiere nel piatto e al cliente.

*E di ciò ringrazia infinitamente il padre!*



### Fior di Margherita:

*Margherita con bocconcini di mozzarella di bufala con pomodoro San Marzano, olio evo, parmigiano reggiano e basilico. Impasto diretto 24 ore con Polsetti classica, sale 50gr per litro di acqua.*

**Spicchio pizza pubblicitario.  
Aumenta visibilità e profitti!**

**Pizzaides**  
la Pizzeria che si fa pubblicità



HAI 60 CM LIBERI NEL TUO LOCALE?  
**APRI UNA CUCINA CON *euroChef***



PASTA PRONTA  
 IN 1 MINUTO



SENZA CAPPA  
 DI ASPIRAZIONE



PER TUTTI  
 I TIPI DI PASTA

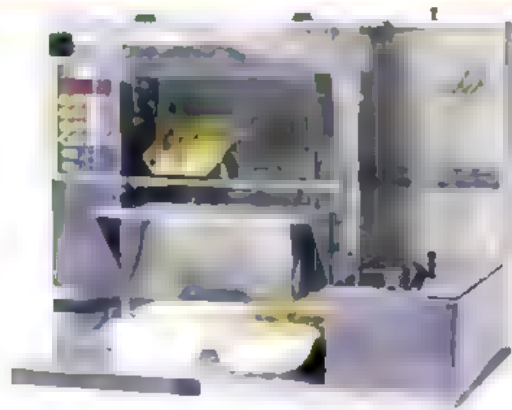


ANCHE CON  
 SCALDASUGHI

*Alta redditività con poche porzioni!*



Cuocipasta PastaPronta



Cuocipasta PastaChef

**euroChef**  
 macchine per ristorazione

**25<sup>th</sup>**  
 ANNIVERSARY  
 1992 - 2017

NUMERO VERDE  
**800-561042**

EUROCHEF srl - Viale delle Nazioni, 101  
 41122 Modena, Italy - [www.eurochef.it](http://www.eurochef.it)



MOSTRA D'OLTREMARE



**ticket**

**SQUISITO  
EVENTI**

# Tutt Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

STAND | SEMINARI | PROVE DI ABILITÀ  
MUSEO DELLA PIZZA

**NAPOLI**  
**22 > 24**  
**MAGGIO**  
**2017**

**MOSTRA D'OLTREMARE**  
INGRESSO PIAZZALE TECCHIO

ORARI: **10.00 > 19.00**

Le iniziative sono a cura di:



**CORSO PER A.P.P.**

**INGRESSO GRATUITO  
RISERVATO  
AGLI OPERATORI  
DEL SETTORE**

INFO: +39 081 19173674  
[www.tuttopizzaexpo.com](http://www.tuttopizzaexpo.com)

mostre e corsi



TOP  
ITALIAN  
CHEF  
2017

# Selezione TOP ITALIAN CHEF

Le migliori farine selezionate  
dai Top Chef Italiani, studiate  
per uso professionale.

**ANTEPRIMA A TUTTOFOOD**  
**PAD. 7, STAND S01 - S05**  
**8 - 11 MAGGIO 2017**



*Le  
Farine  
di  
Matilde*

*Anima  
Verace*

**DENTI**  
FARINE, NATURALMENTE

[www.molinodenti.it](http://www.molinodenti.it)  
[shop.molinodenti.it](http://shop.molinodenti.it)



# BAMBINI E **OBESITÀ**



**Dott.ssa Marisa  
Cammarano**  
BIOLOGA NUTRIZIONISTA

L'OBESITÀ INFANTILE È, OGGI, UNA DELLE GRANDI EMERGENZE SANITARIE DEI PAESI INDUSTRIALIZZATI E L'ITALIA DETIENE IL PRIMATO NEGATIVO IN EUROPA DEI BAMBINI ED ADOLESCENTI CON ECCESSO DI PESO, UN FENOMENO PERSISTENTE E PIÙ MARCATO NELLE REGIONI DEL CENTRO E NEL SUD ITALIA

Ecco perché il Ministero della Salute ha messo a punto un piano nazionale per definire e mettere a regime un sistema di raccolta dati sullo stato nutrizionale dei bambini che coinvolge le Regioni e che permette l'acquisizione di informazioni dirette su alcuni parametri antropometrici (peso ed altezza), sulle abitudini alimentari e sull'attività fisica.

Secondo gli ultimi dati ufficiali, nel nostro paese, i bambini in sovrappeso sono il 20.9%, e quelli obesi il 9.8% compresi i bambini gravemente obesi che da soli sono il 2.2%.

La bella notizia è che le ultime rilevazioni registrano un calo del fenomeno, la cattiva notizia è che restiamo, comunque, in testa alla classifica europea.

Ciò che emerge, in sostanza, dal monitoraggio è che i bambini italiani seguono cattive abitudini alimentari e sono essenzialmente pigri, preferendo il computer alle attività ludiche all'aria aperta. Dal punto di vista alimentare, molti saltano la prima colazione, altri fanno una colazione non equilibrata in termini di carboidrati e proteine. Inoltre, la maggior parte, fa una merenda abbondante a metà mattina ed il 25% dei bambini non mangia frutta o verdura.

Il 41% dei genitori ha dichiarato che i propri figli consumano abitualmente bevande zuccherate e/o gassate, e per giunta con il loro consenso.

La sedentarietà, nel nostro Paese, è molto diffusa sia in casa che a scuola.

Molti bambini non praticano alcuna attività fisica, il 18% pratica uno sport per un'ora a settimana, e solo uno su quattro si reca a scuola in bicicletta o a piedi.

Quasi la metà dei bambini monitorati, ha la televisione in camera, mentre il 35% guarda la TV o gioca con i videogame per oltre due ore al giorno.

La preoccupazione maggiore è dovuta, comunque, alla visione distorta ed approssimata che i genitori hanno verso l'approccio alimentare e del peso dei propri figli. Il 38% delle mamme intervistate non ritiene che il proprio figlio sia obeso, mentre il 29% non nota neanche gli eccessi nel consumo di cibo.

Dunque, non solo la mamma, ma entrambi i genitori e pure i figli possono essere educati efficacemente ad una dieta ed uno stile di vita più salutari. E tale educazione dovrebbe coinvolgere precocemente l'intera famiglia.



## LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

### IL RUOLO DELLA FAMIGLIA NELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE È FONDAMENTALE

È importante che i genitori diano il buon esempio, facciano attenzione a ciò che mangiano i figli e diano loro sane abitudini di vita. Devono essere consapevoli dei rischi di un'alimentazione squilibrata e soprattutto della situazione fisica dei loro figli. I genitori spesso tendono a sottostimare il peso dei loro figli, la maggioranza dichiara che i figli godono di ottima salute, non considerando l'allargarsi del girovita, come un problema medico. Ancora pochi sono i genitori che ammettono che i loro figli mangiano troppo, oltre il doppio sono quelli che ritengono che i figli mangino poco. Le preoccupazioni dei genitori sono ancora troppo concentrate sulle carenze alimentari, quando il vero problema della nostra società e cultura alimentare è invece l'eccesso di cibo. Il ruolo della scuola nell'educazione ad una sana alimentazione è molto importante, anche se quello familiare lo è maggiormente. Abitudini alimentari corrette si acquisiscono fin da piccoli, con i comportamenti in famiglia e con l'esempio dato dai genitori. L'eccesso di peso nel bambino determina una serie di gravi problemi di tipo medico, sia fisici sia psicologici, destinati ad accompagnarlo, aggravandosi, anche nell'età adulta. Inoltre la possibilità di recupero da una situazione di obesità sono molto basse: si stima che circa il 75% degli adolescenti obesi oggi sarà obeso anche in età adulta.

### LA CAUSA DEL SOVRAPPESO INFANTILE È DA RICONDURRE ALLO STILE DI VITA DEI GENITORI, ALLA LORO PRESENZA/ASSENZA, PIÙ CHE AD UN FATTORE GENETICO

Gli studi effettuati hanno messo in evidenza lo stato di sovrappeso dei figli con quello dei rispettivi genitori ed hanno rilevato una correlazione sul sovrappeso non solo nei figli biologici, ma anche in quelli adottivi: il girovita dei figli è tanto maggiore quando più lo è quello di uno, o peggio, di entrambi i genitori. È quindi fondamentale sensibilizzare le famiglie ad assumere abitudini alimentari sane per il benessere di grandi e piccoli. Analizzando i comportamenti dei bambini risulta piuttosto facile capire quali possono essere alcuni dei motivi dell'epidemia di sovrappeso nel nostro paese.

Guardare troppa televisione e fare poca attività fisica sono abitudini molto diffuse: i nostri figli passano mediamente due ore ogni giorno davanti alla TV, tempo che aumenta sensibilmente durante il fine settimana. Se a questo si sommano le ore passate sui banchi di scuola si fa presto a vedere come l'attività fisica, il movimento ed i giochi all'aria aperta abbiano uno spazio marginale nella loro quotidianità. Per quanto riguarda le abitudini alimentari, anche in questo caso troviamo errori ricorrenti. A partire addirittura dalla durata dell'allattamento, ancora troppo breve; il 52% dei genitori dichiara che il figlio è





**CSQA**  
RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA  
UN EN ISO 22005 — CERTE n° 37675



ALTA FIDUCIA ALIMENTARE

Sulla qualità  
mi gioco  
la faccia!



Saper Far Farina.

L'UNICO MOLINO  
CHE CERTIFICA IL GRANO  
**ITALIANO**  
PER UNA PIZZA DAVVERO  
**TRICOLORE**

Scegli di offrire a tutti i clienti il gusto di una pizza 100% italiana, certificata e garantita.



## LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

stato allattato meno di sei mesi, mentre le linee guida sostengono l'allattamento al seno almeno fino all'anno di età, perché è anche un fattore di prevenzione dell'obesità infantile

Molti bambini hanno abitudini scorrette, se potessero mangerebbero in continuazione; rifiutano di assaggiare cibi nuovi e decidono che non amano alcuni cibi anche se non li hanno mai assaggiati.

Molti genitori usano il cibo come forma di ricompensa ed oltre il 50% insiste perché il proprio figlio mangi di più durante i pasti.

Non mancano famiglie che hanno anche abitudini corrette, che si assicurano di avere sempre a casa cibi salutari, che vietano ai ragazzi di mangiare davanti alla televisione o ai videogiochi, che proibiscono di portare il cibo in camera e che coinvolgono i ragazzi nella preparazione dei pasti.

L'importante è che siano sempre proprio i genitori a dare il buon esempio: se chi stabilisce le regole è il primo a non rispettarle, non saranno efficaci.

Non si può chiedere ad un bambino di mangiare le verdure se anche un solo genitore non le mangia.

Vale lo stesso discorso per la colazione, pasto importantissimo e spesso trascurato proprio dai più grandi.

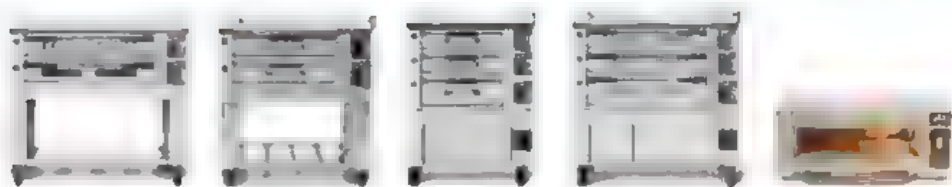
Si consumano pochi cereali, soprattutto integrali, e troppe proteine, grassi e zuccheri semplici. Anche rispetto alle porzioni ed alle frequenze si hanno molte carenze. Verdura e frutta non vengono consumate abbastanza; molti bambini non le mangiano tutti i giorni e prediligono cibi troppo calorici.

I GENITORI SONO ANCORA  
TROPPO PREOCCUPATI DEL FATTO  
CHE I FIGLI NON MANGINO A  
SUFFICIENZA ALIMENTI CHE IN  
REALTÀ SONO SOVRABBONDANTI  
NELLA NOSTRA ALIMENTAZIONE.





*Manca solo un ingrediente.*



**CAD Italia Srl**

Via G. Rossini, 26 - 37060 Castel D'Azzeno (VR)  
Tel. +39 045518715 E-mail: [info@fornidavid.it](mailto:info@fornidavid.it)



[www.fornidavid.it](http://www.fornidavid.it)



## LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

come la carne, e non fanno attenzione al fatto che magari tralasciano il contorno di verdure.

Questo comportamento fa parte di un retaggio difficile da scardinare.

È fondamentale la prima colazione; mangiare bene al mattino porta benefici al rendimento scolastico e migliora i rapporti con i compagni e con l'ambiente che circonda i bambini.

Non è vero che la merenda è una cattiva abitudine e che favorisce l'obesità; al contrario evita di fare pasti abbondanti a patto che non siano costituite da un dolce industriale o da bevande dolcificate.

Diventa importante svegliarsi prima la mattina per dedicare maggior tempo ad una prima colazione da fare tutti insieme. Deve comprendere latte parzialmente scremato, possibilmente non zuccherato, cereali integrali, un frutto o un succo di frutta.

Serve molta pazienza per far avvicinare i bambini al consumo di frutta e verdura, bisogna accettare i loro rifiuti e riprovare successivamente. Non bisogna fare ricatti, ma offrire sempre un'ampia varietà di verdure

e frutti tra cui scegliere.

Nella vita quotidiana, la molteplicità di impegni, può rendere difficile seguire le regole di una sana alimentazione. Si possono seguire semplici consigli per sopperire a tale difficoltà come accettare che il bambino smetta di mangiare quando si sente sazio e di lasciare che si serva da solo rispettando le sue preferenze senza sgridarlo se lascia degli avanzi nel piatto.

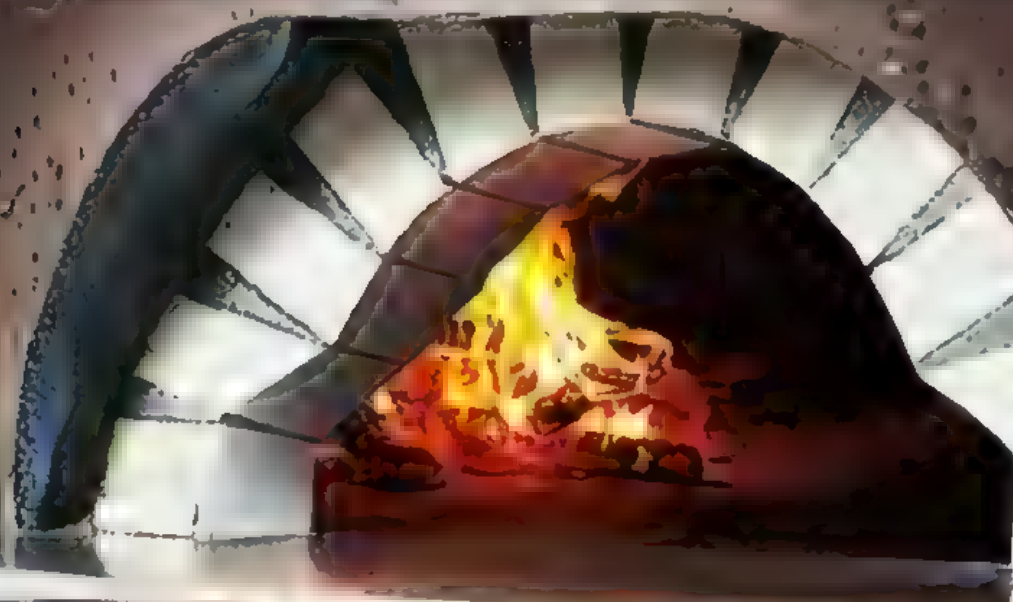
FAR GIOCARE IL PIÙ POSSIBILE  
ALL'APERTO I PROPRI FIGLI, IL  
MOVIMENTO È FONDAMENTALE  
PER BRUCIARE CALORIE



MADE IN ITALY

# AMBROGI

*Dal 1939 costruttori di forni a legna*



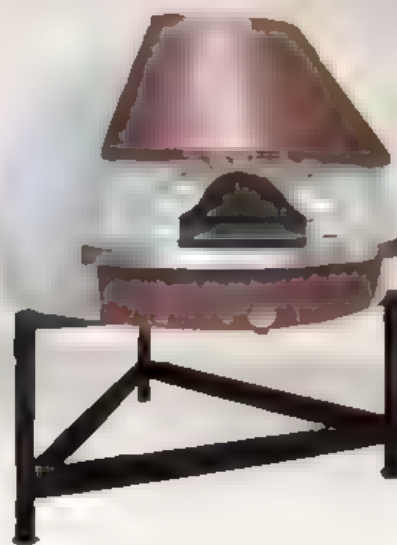
### **Modello Amalfi**

Completamente coibentato  
e rivestito in acciaio inox e rame.  
Costruito in 5 misure diverse



### **Modello Universal**

Già coibentato e rivestito in acciaio inox,  
con possibilità di frontale in rame.  
Adatto anche per fiere, feste, etc.  
Costruito in 5 misure diverse



### **Modello Italia**

Forno dalla linea innovativa.  
La cupola personalizzabile presenta  
elementi e cappa in rame lavorati a mano.



### **Modello Mec 80**

Forno grezzo da inserire in struttura  
muraria e da personalizzare.  
Costruito in 6 misure diverse



### **Modello Jolly**

Piccolo forno professionale  
Disponibile anche nella versione  
grezza da murare e personalizzare.

**Tutti i nostri forni possono essere alimentati a gas.**

Ambrogio snc • via B. Buozzi, 3 - 20090 Fizzonasco di Pieve Emanuele (Milano) Italy  
Tel +39 02 90720722 • Fax +39 02 90722794 • [www.ambrogio.it](http://www.ambrogio.it) • [info@ambrogio.it](mailto:info@ambrogio.it)

## QUESTIONE DI GUSTO

# Globalizzazione

Entrando in un supermercato e fermandosi davanti a uno scaffale di prodotti in barattoli o di bottiglie d'olio d'oliva si resta colpiti dalla provenienza dei contenuti. Leggendo, se ci riusciamo, quanto scritto in caratteri minuscolissimi su quei barattoli metallici, si viene a sapere il nome di chi li ha confezionati, ma troppe volte l'origine del prodotto è ignota. Lo stesso vale per l'olio extravergine d'oliva o anche olio d'oliva, quando si trova scritto "prodotto nell'Unione Europea", termine che non significa nulla, perché può essere Spagna ma anche Africa del Nord o qualsiasi parte del mondo introdotto in Europa in modo illecito, cosa che i media hanno molte volte denunciato.

Questa è la globalizzazione, che significa che tutti i prodotti del mondo possono essere facilmente esportati in qualsiasi parte del mondo, per cui pian piano i singoli Paesi vanno perdendo le loro tipicità poiché a prevalere sono i prodotti più convenienti.

E lo sanno bene le multinazionali che, anche attraverso interventi di modifica genetica, privilegiano i prodotti che rendono di più, si conservano di più, producono di più, permettono di guadagnare di più. E tutto questo a scapito delle vecchie produzioni locali, le antiche varietà di frumento, di mais e di altri cereali; degli ortaggi di più lunga storia che le generazioni passate hanno lasciato che fosse la natura a modificarli, attraverso incroci spontanei, senza mai intervenire dall'esterno.

Lasciando alla natura di operare secondo le proprie leggi (non quelle seguite in certi sofisticati laboratori) ogni luogo è andato arricchendosi di prodotti locali, tipici di quel territorio e non di altri, in una moltiplicazione delle varietà che è la vera ricchezza alimentare offertaci dalla natura.

# o difesa del territorio?

## *Il grande dilemma*

Entrando in un supermercato ci si trova dunque davanti a una scelta: prendo il prodotto che costa meno, non importa da dove arriva o cerco il prodotto che nasce nel territorio più vicino, anche se costa un po' di più?

La stessa cosa riguarda il pane: prendo il pane prodotto dal mio fornaio artigiano o vado al supermercato e prendo del pane confezionato non importa dove, quando e come, costando meno di quello del mio fornaio artigiano?







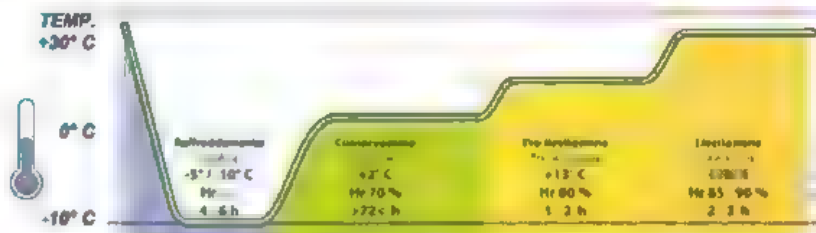
DI NIVES PIVA

## Una corretta risposta

Quale prodotto dunque acquistare? Precisiamo meglio la risposta che abbiamo dato. Da preferire sempre e comunque i prodotti di casa nostra, ma anche altri Paesi producono bene e, con un po' di attenzione, si possono acquistare bene anche prodotti provenienti dall'estero. Lo facciamo già con le banane e l'altra frutta esotica, con la quinoa, i semi di chia (Salvia Hispanica), lo Champagne e moltissimo altro ancora. L'Italia, fin dai tempi dell'antica Roma, ha, infatti, sempre importato quanto di buono ha trovato nel mondo e l'ha fatto suo: dal frumento alle viti, dalle spezie allo stoccafisso, dai pomodori al cacao, dal tacchino al caffè - per cui non ha senso bloccare questi scambi e queste importazioni. Ma occorre fare attenzione che siano prodotti buoni, sani, capaci di arricchire e variare utilemente la nostra alimentazione, trascurando i prodotti altrui che sostituiscono i nostri, solo perché costano meno. E questa è un'attenzione che ci aiuta a spendere bene e ad alimentarci bene.

Non c'è dubbio che molti, ritenendo di dover assolutamente risparmiare, acquistano quello che costa meno, ma in questo modo non si fanno i propri interessi. Quando si parla di cibo si parla di un argomento che riguarda la propria salute, per cui anche se si spende qualche centesimo di più al giorno per il pane artigianale o per l'olio extravergine d'oliva (100% italiano), o per prodotti in barattolo dichiarati 100% italiani o per carne italiana sia ha la certezza di acquistare cibo sano e salutare, dal momento che l'Italia è il Paese con le leggi igienico-sanitarie più rigide di ogni altro paese dal mondo e ciò è una seria e ottima garanzia.

# La refrigerazione: elemento chiave della cucina moderna



L'utilizzo delle tecnologie e tecniche rivolte al mondo del freddo sono sempre più importanti anche nel settore della pizza e non solo per l'arte dolciaria oppure ancora per la panificazione. La vivacità e la capacità di sviluppare ricerca e innovazione delle aziende italiane, molte e ben organizzate, che operano nel comparto del freddo ovvero produttori di vetrine, banchi, armadi refrigerati e ferma lievito, come

- **Friulinox**
- **Everlasting**
- **Tagliavini**
- **Coldline**

Non stupisce quindi che il comparto del freddo, già fetta importante di quell'industria del food equipment di cui l'Italia si conferma leader mondiale, goda di buona salute.

Vogliamo soffermarci sulle tecniche del freddo adottate in pizzeria e "rubate" al mondo della panificazione e della pasticceria, alle quali ognuno poi applica secondo esigenze le proprie modifiche.

L'impiego del freddo nella moderna tecnologia della panificazione nasce dalle nuove esigenze lavorative il cui principale obiettivo è quello di evitare e/o alleviare il lavoro notturno e festivo.

Ad esempio, la tecnica della lievitazione e maturazione dell'impasto controllata viene utilizzata per gli impasti di pane, pasticceria e pizzeria attraverso l'opportuna gestione della temperatura, dell'umidità e del tempo: rallentando o bloccando del tutto l'attività fermentativa del lievito, mantengono l'impasto almeno per 3 o 4 giorni e alla fine del ciclo iniziano in modo programmato la fase di fermentazione o maturazione dell'impasto.

La ferma lievitazione ha molti vantaggi, innanzitutto come già detto elimina il lavoro notturno, soprattutto nei ritmi di lavoro dei panifici, ma anche in pizzeria, dove si usano sempre più tecniche di impastamento a lunga o lunghissima maturazione, per avere in questo caso impasti sempre più leggeri e digeribili, ha acquisito negli ultimi anni una grande popolarità ed in fine ha dei vantaggi sui profitti, in quanto azzerà gli sprechi di pasta e di lievito, visto che alla fine della serata la pasta non utilizzata può essere ancora mantenuta e si deve utilizzare una quantità minore di lievito.

Per parlare nel dettaglio di cosa succede e come la catena del freddo funzioni sui nostri impasti è necessario dire che in pizzeria, come in panificazione, la T del freddo, prevede 3 fasi, che sono l'abbattimento a -6°C, il mantenimento, dove il prodotto da -6°C viene portato a 2-4°C, per un periodo di tempo che va dalle 24 alle 72 ore, e per finire la lievitazione nel terminare, dove la temperatura viene portata in modo graduale da 2-4°C a 25°C, appunto per completare il processo fermentativo.

Ben s'intende che per queste lavorazioni si debbano utilizzare farine con un alto W, indice proteico (300 W oppure maggiore), con un valore P/L (rapporto tra proteine insolubili gliadina e glutenina) equilibrato. Le tecniche di impastamento consigliate, che sono quelle che il pizzaiolo di oggi ricerca, sono prevalentemente impasti indiretti, biga, poolish, pasta di riporto o pasta acida.

## Che cosa s'intende con **maturazione dell'impasto**?

La maturazione dell'impasto è un concetto che sta prendendo piede tra i pizzaioli, a volte ancora poco chiaro, eppure assolutamente importante da comprendere per offrire un prodotto finale più digeribile e profumato dopo la cottura.

In sintesi, maggiore è il tempo che si aspetta prima della cottura maggiore sarà al suo interno la presenza di amminoacidi e glucosio. La reazione di Maillard ci dice che un impasto ricco di amminoacidi e zuccheri semplici sottoposto a cotture ad alta temperatura (tipo quella della pizza 350°C circa) genera una combinazione speciale tra questi elementi tale da ottenere un prodotto più leggero, più digeribile e di più gradevole profumo; quindi più buono!







PASTALINE  
**E100**

ARROTONDATRICE  
DOUGH ROUNDER  
**KALI**

GIOTTO  
**D45**

## PASTALINE **E100**

Pastaline E100 ti permette di cuocere con facilità pizze, sia piccole che grandi, su pietra naturale che esalta la cottura e permette di riscoprire profumi e gusti della nostra tradizione.

### **E100**

Pastaline E100 allows you to easily bake small o large pizza's on a natural stone ensuring amazing results  
Enhancing traditional aroma and flavours

## ARROTONDATRICE **KALI**

Arrotondatrice KALI e risolvi in modo naturale il tuo quotidiano faticoso lavoro nella preparazione degli impasti

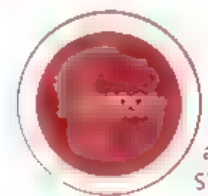
### **KALI**

Kali facilitates in a natural way the hard Work of preparing your dough

# PASTALINE

LOOKS TO THE FUTURE

Saremo presenti al



siamo presenti  
a. padiglione D5  
STAND N30 - P21







## Da Amburgo i vincitori della 14esima edizione del Giropizza d'Europa.



2016 | 2017

Si è conclusa presso il salone internazionale Internorga ( 17 - 21 marzo, Amburgo) la 14esima edizione del Giropizza d'Europa. La competizione che premia la migliore "Pizza della Casa" si è svolta lunedì 20 marzo, all'interno di un ricco programma di appuntamenti ed eventi dedicati alla pizza, all'interno dell'arena Pizza e Pasta Italiana, e nei numerosi focus tematici organizzati da Hamburg Messe. Lo Staff della Scuola Italiana Pizzaioli ha animato le 5 giornate della fiera anseatica con pizza showcooking, dimostrazioni e degustazioni di pizza, formazioni teoriche e pratiche per conoscere le farine, gli impasti più utilizzati in pizzeria, trend e tendenze della pizza in Italia e in Germania. Il supporto è stato offerto dai partner dell'evento: 5 Stagioni per le farine ( rappresentate da Levante per Amburgo), Prontofresco Greci per i prodotti di farcitura, Cuppone per i forni, Gi Metal per la minuteria e le attrezzature per pizzeria, Francia per la mozzarella, Coldline per le attrezzature per il freddo, Acqua San Pellegrino - Acqua Panna e Ventidue per il tovagliato.

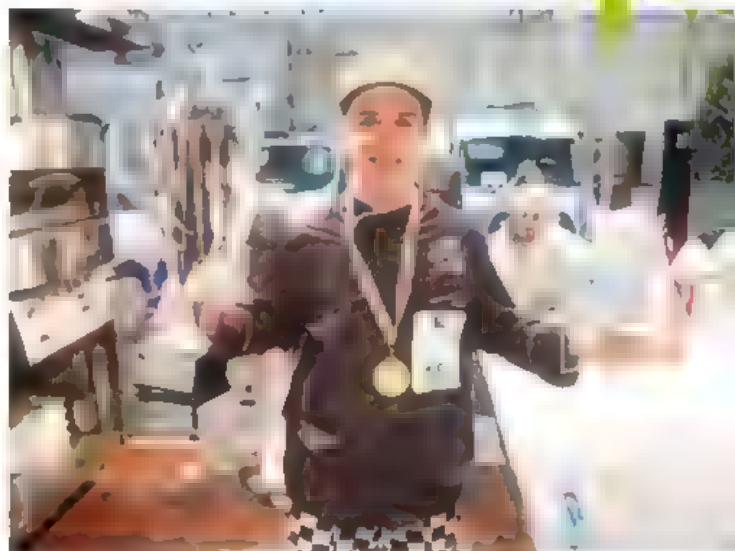
La cronistoria del Giropizza 2016 - 2017 è partita lo scorso anno con le tappe di Bochum in Germania, poi a Padova, in occasione di Tecnofood, nel 2017 è stata la volta di Riva del Garda ( TN) in occasione di Exporiva Hotel, poi Rimini - durante BeerAttraction, e in contemporanea, Marina di Carrara ( CT Tirreno Trade). A

rappresentare i pizzaioli selezionati da ciascuna tappa, 27 concorrenti provenienti da Germania, Italia e Svezia e giunti nella città di Amburgo, nella mattinata di lunedì 20 marzo.

Ad aggiudicarsi il gradino più alto del podio è stato il pizzaiolo ligure Alessandro Gagliardi - La Picea, Levanto - che batte il record di pizzaiolo più giovane ad aggiudicarsi il titolo, il pizzaiolo 21enne della provincia di La Spezia ha superato gli altri concorrenti con una pizza con pomodorini, burrata, acciughe, basilico, origano e capperi. Il secondo posto invece è ad appannaggio di Francesco Disperso, della Pizzeria Noè di Torino, la sua pizza "Afrodite" con datterini gialli del piennolo, mozzarella fior di latte, rucola, burrata, pomodorini soleggiati e salsiccia di Bra, è stata molto apprezzata da giudici e concorrenti. Il terzo posto è stato conquistato da una giovane pizzaiola di origine marocchina: Ilham Zakhmoun - pizzeria La Conchiglia, Bardolino (VR). Al quarto posto invece troviamo Raffaele Fabbrocino, pizzeria "Vicolo Corto" di Brescia, che con la sua pizza "

Esotica - Mediterranea" ha unito i sapori della tradizione con i gusti più innovativi della cucina esotica. Al quinto posto invece si classifica il primo pizzaiolo tedesco: Nicola Diana - Il Ristornate Diana, Bad Schwartau - , che ha raccolto il favore della giuria con la sua Buffatella, farcita con pomodoro, Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala campana, Culatello di Zibello e basilico.

QUI IN FOTO  
Alessandro Gagliardi,  
Levanto 1° classificato



# La classifica della finalissima 2016/2017



CLASSIFICA	PUNTEGGIO	NOME E COGNOME	PIZZERIA	LOCALITÀ
1	657	GAGLIARDI ALESSANDRO	La Picea	LEVANTO - LA SPEZIA
2	653	DISPERSO FRANCESCO	Noè	TORINO
3	652	ZAKHMOUN ILHAM	Conchiglia	VERONA
4	633	FABBROCINO RAFFAELE	Il vicolo corto	BRESCIA
5	630	DIANA NICOLA	Da Diana	BAD SCHWARTAU
6	623	GIULIANI FRANCESCO	Zio Carmine	GATTINARA (VC)
7	609	MATARAZZO MARIO	Manuno	BRESCIA
8	607	DI TELLA ANTONIO	All'angolo	MARINA DI CARRARA
9	607	MANFREDI MATTIA	Europizza	B. SAN DALMAZZO
10	598	TASSONE GINO	Mamma's pizza	DINSLAKEN
	594	VIOLA FABRIZIO	Fiore Blu	CAVEDAGO
	592	GIORDANO CIRO	La Campanella	GAILINGEN
	587	LA PORTA SALVATORE	Al Posto Giusto	CASTELLI CALEPIO
	586	MARIANI SONIA	Pizzeria Regina	CITTÀ DI CASTELLO - PG
	576	MIOZZO STEFANO	Il Polo Positivo	CEREA
	573	SCURI GRAZIANO	Al Caminetto	MEZZOCORONA
	573	MANFREDI DOMENICO	EUROPIZZA Da Mimmo	B. SAN DALMAZZO
	569	GRZESCHIK DOMINK	What's Pizza	DUSSELDORF
	566	BOZAGHIAN AMIR	Vezzo	SVEZIA
	561	MANFREDI SIMONE	Europizza 2	B. SAN DALMAZZO
	560	DOLGETTA GAETANO	Pizzeria del Centro	TURATE
	552	LOMBARDO PAOLO	EUROPIZZA 1	CARAGLIO
	547	PARICELLI BRUNO	Valle dei Mulini	FUMANE (VR)
	532	BUSATO SIMONE	Il genio	VICENZA
	514	VILLANI CARLO	Bella Napoli	BRESCIA
	507	FAVERO DANIEL	Ometto	CARRARA
	472	PETTINATO LUIGI	Piazzetta Cordovega	LAZISE

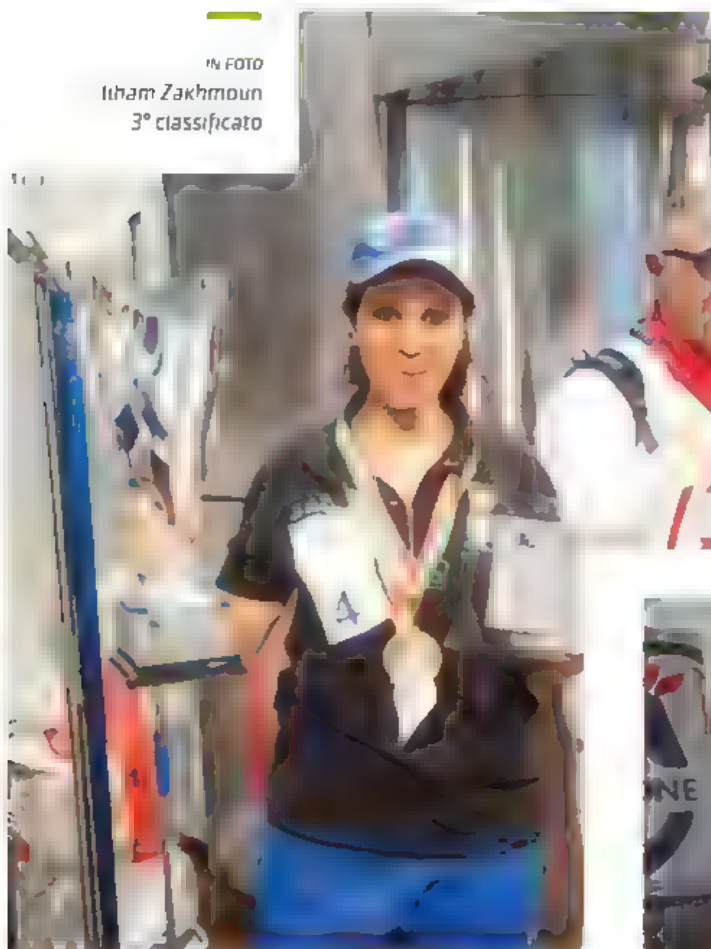
vai alla fotogallery

## GIROPIZZA D'EUROPA

fotogallery

3°

IN FOTO  
Itham Zakhmoun  
3° classificato



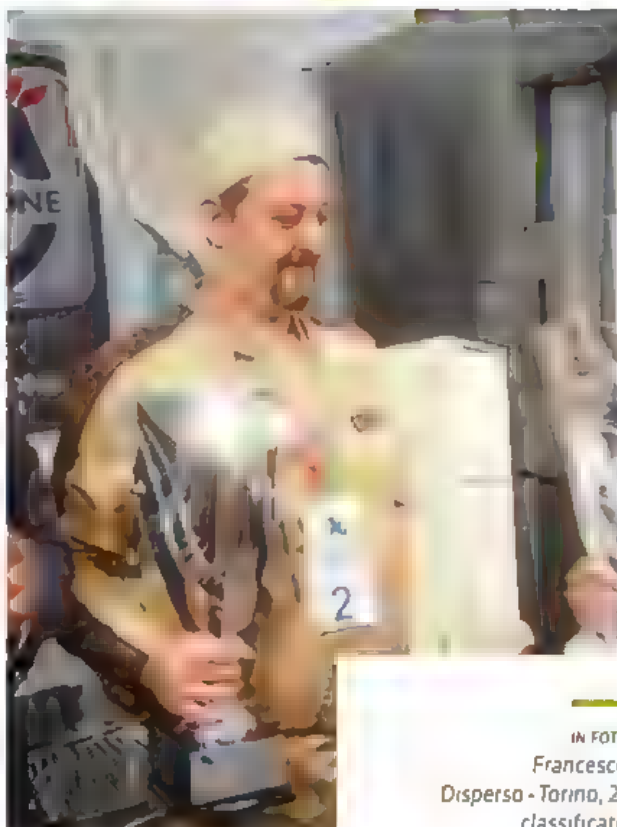
QUI IN ALTO  
IL Podio  
A sinistra Roberto Pamapanin di  
Forni Cuppone con i vincitori

A SINISTRA  
Nicola Diana - Ger -  
5° classificato



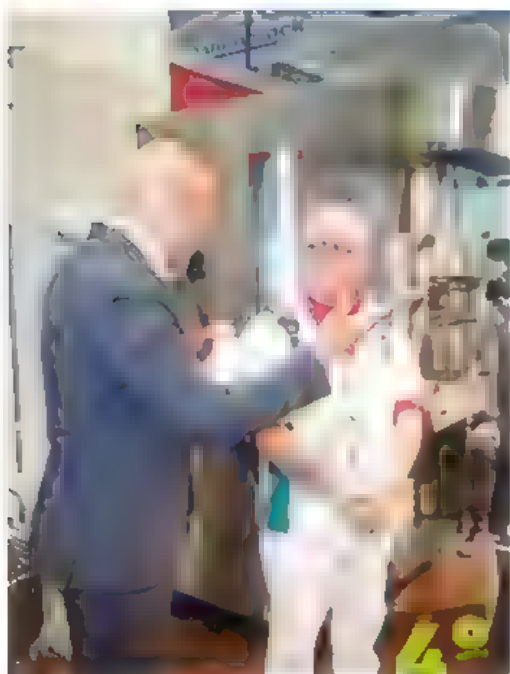
5°

2°



IN FOTO  
Francesco  
Disperso - Torino, 2°  
classificato

A SINISTRA  
Raffaele  
Fabbrocino - Brescia  
4° classificato



4°







# CUPPONE 1963

I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

[www.cuppone.com](http://www.cuppone.com)



**GIROPIZZA  
D'EUROPA**

Riva del Garda

## Expo Riva Hotel - Riva del Garda

***Dal 4 al 7 febbraio 2018 il mondo HO.RE.CA andrà in scena con numerose novità e un ricco calendario di appuntamenti e opportunità***

Expo Riva Hotel, fiera dedicata ai professionisti dell'Ospitalità e della Ristorazione, chiude le porte della quarantunesima edizione, andata in scena al Quartiere Fieristico di Riva del Garda dal 5 all'8 febbraio 2017. Una edizione di successo con importanti risultati raggiunti: nella prima giornata, dedicata sia agli operatori che ai visitatori, si è registrato un +20% iniziale di ingressi e nella totalità dei quattro giorni è stata confermato un +11% di ingressi sull'edizione del 2016, vale a dire 26.037 persone che hanno visitato gli otto padiglioni espositivi.

**Pizza e Pasta Italiana** era presente anche quest'anno a Expo Riva Hotel con uno spazio dedicato al mondo della pizza e della ristorazione più allargata. Durante le quattro giornate di fiera, presso lo stand della rivista sono state proposte finestre guidate dai Master Istruttori di Scuola Italiana Pizzaioli, con particolare attenzione sulla pizza alla pala, storica ricetta di pizza che ora più che mai è tornata molto alla moda soprattutto nei locali di dove il tiro della proposta a menù vuole essere la pizza gourmet. Inoltre, sono stati azzardati abbinamenti di ricette di pizza con topping particolari abbinati a creme gelato al gusto ad esem-

pio di pomodorini rossi oppure ancora di Gorgonzola prodotte con le macchine Icechef dell'azienda Vecogel e proposte del maestro gelataio Antonio Mezzalana. Un altro appuntamento, che ormai diventato fisso è la presentazione di diverse pizze alla pala proposte con insaccati e prodotti conservati di altissima qualità dell'azienda mantovana San Felici, che cortesemente ha assegnato un premio speciale alla migliore pizza prodotta durante l'evento Giropizza d'Europa, con affettati e che è stata vinta da Simone Busato della pizzeria Al Genio di San Giorgio di Valdagno.

A SINISTRA  
Il master Silvestri  
stende una pizza  
alla pala



# PIZZA ALLA PALA

Dai professionisti per i professionisti



Selezionata da



Un **gusto antico** adatto ad un consumo moderno.



Produzione  
artigianale



Elevata  
digeribilità



Qualità  
riconoscibile



Facilità d'uso  
e versatilità

Disponibile in più formati, la Pizza alla Pala si presenta già stesa, parzialmente cotta e surgelata, pronta per essere farcita ed ultimata in forno.

Per ulteriori informazioni: Pizza New S.p.A.  
tel. +39 0421 83148 - [info@pizzanew.it](mailto:info@pizzanew.it)



## GIROPIZZA D'EUROPA

Riva del Garda

QUI A DESTRA  
Angelo Silvestrini  
Master Istruttore  
di Scuola Italiana  
Pizzaioli



QUI SOPRA A DESTRA  
il titolare dell'azienda Sanfelici con il vincitore del  
premio speciale Simone Busato

A SINISTRA  
il maestro Antonio Mezzalana presenta variazioni di  
pizza e gelato ai pomodorini



**... la tradizione  
su misura per  
ogni esigenza ...**



**Forni Pavesi Rimini**

**FORNI A LEGNA**  
combinati a GAS e PELLET  
**PER PIZZERIE  
E PANIFICI**

Realizzati a mano in  
mattoni refrattari  
dal 1977...

Via F. Saponi, 30  
Corpolò (Rimini)  
Tel. 0541 750559  
Fax 0541 750837  
info@fornipavesi.it  
www.fornipavesi.it



**GIRARROSTI E GRIGLIE PERSONALIZZATI  
SIA IN ESTETICA CHE IN COMBINAZIONE**



# + VALORE ALLA TUA PIZZA CON **PIZZAPIÙ** Gusto & Benessere



È LA SOLUZIONE PER rispondere  
alle nuove richieste dei consumatori:

- realizzando pizze **bilanciate** e **Certificate** dal punto di vista **nutrizionale**
- per una **pizza unica**, ma senza rinunciare al **buon sapore** della tradizione Italiana



QUALITÀ  
NUTRIZIONALE  
GARANZIA



Bilanciate  
Equilibrate  
Gustose



Calorie  
Grassi  
Sale



+ Fibre  
+ Digestibilità  
+ Benessere

## **Pizzapiù è la Pizza del Futuro!**

Greci ti offre un mix di prodotti esclusivi e una **formazione professionale**, in collaborazione con Art Joins Nutrition Academy, per fare la differenza nel tuo locale.

[www.pizzapiugustoebenessere.com](http://www.pizzapiugustoebenessere.com)

Richiedi informazioni inviando una email a: [pizzapiu@greci.it](mailto:pizzapiu@greci.it)

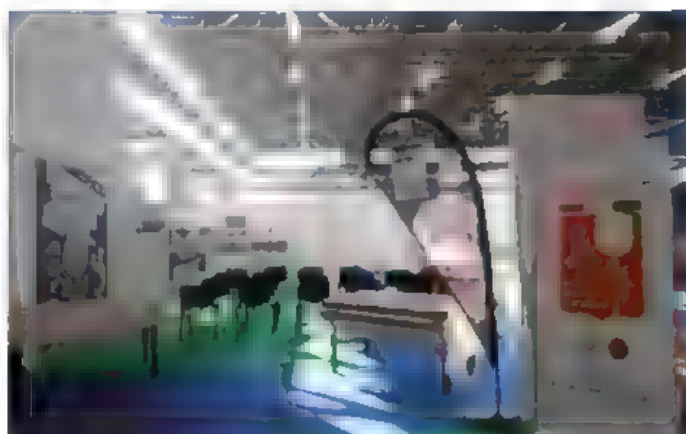


**GIROPIZZA  
D'EUROPA**

Massa Carrara

## 38° Edizione Tirreno C. T. - Marina di Carrara

*Il prossimo anno vi aspetta DAL 25 FEBBRAIO AL 28 FEBBRAIO 2018*



Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti; questo e molto altro è stata "Tirreno CT 2017" un unico format che raccoglie innovazioni, soluzioni e tendenze per tutto il mondo della ristorazione e dell'ospitalità. Il Salone Nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticceri, panifici, ristoranti e comunità ha portato dal 19 al 22 Febbraio 2017 oltre 56.000 visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum e che hanno visitato gli stand delle oltre 410 aziende espositrici in rappresentanza di quasi 850 marchi aziendali provenienti da tutta la penisola e anche dall'estero. Il bacino di utenza comprende tradizionalmente tutto il centro Italia, ma ogni anno si allargano i confini: questa manifestazione ha ancora molto da dire a tutti gli operatori del settore e anche per questa 37esima edizione "Tirreno C.T." si è riconfermata come uno degli appuntamenti più importanti per l'intero settore ho.re.ca. della ristorazione e dell'ospitalità oltre che grandissimo punto d'incontro di domanda e offerta.

La Mostra Tirreno C.T. vero punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia, è in grado di offrire una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali ed alberghiere. Una caratteristica peculiare della TIRRENO C.T. che continua a richiamare migliaia di operatori economici è la massiccia presenza di associazioni di categoria, espositori sempre più numerosi e qualificati, convegni e tavole rotonde sugli argomenti di attualità, degustazioni, concorsi internazionali, dimostrazioni, restano la chiave del successo della manifestazione. Se tavole rotonde e convegni hanno consentito di aggiornarsi sulle ultime tendenze, la possibilità di vedere l'opera i più grandi maestri della ristorazione si è rilevata uno stimolo senza pari per tutti i visitatori. I settori merceologici della Tirreno C.T. coprono tutto il panorama dell'offerta, sia di prodotti che di attrezzature e servizi per ristoranti, alberghi, bar, pasticcerie, pizzerie, panificatori, gelatieri e comunità.



QUI A SINISTRA  
I master istruttori Sandro Batzella,  
Alessandro Gatti e Riccardo La Rosa

IN ALTO A SINISTRA  
Riccardo La Rosa presenta i migliori  
abbinamenti pizza e birra

IN ALTO A DESTRA  
Lo stand di Pizza e Pasta Italiana





LEGGIERA, BIANCA  
E QUASI SEMPLI-  
MENTE PERFETTA  
E' QUESTA CHE SOLO  
**NUCLEO PIZZA RUSTICA**  
TI SA FARE.

Fare la pizza può sembrare semplice,  
ma per ottenere un risultato a regola d'arte  
sono indispensabili lavoro e dedizione.  
Ecco perché abbiamo sviluppato una gamma  
completa di farine e prodotti per pizza versatili  
e creativi. Come **Nucleo Pizza Rustica**,  
per aiutarti a realizzare ogni volta  
dei piccoli capolavori, ricchi di gusto.



NUCLEO PIZZERIA

NUCLEO PIZZERIA

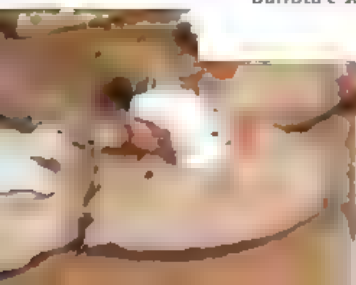
## GIROPIZZA D'EUROPA

Massa Carrara

**Pizza e Pasta Italiana**, come da tradizione era presente con uno stand dedicato al mondo della pizza e alla ristorazione; tante le proposte dei Master Istruttori della regione toscana: Alessandro Gatti, Sandro Batzella, Riccardo La Rosa e Giuseppe Ferraro. Oltre alla consueta tappa del Giropizza d'Europa, durante le restanti giornate di fiera tante le proposte innovative proposte, sempre legate alla tradizione come la produzione di cecina oppure conosciuta come torta frita o calda calda; un impasto veloce di farina di ceci che è un piatto della tradizione toscana ma che oggi può rientrare nelle proposte vegan. Un piatto tanto povero quanto gustoso: acqua, farina di ceci, olio e sale. In Liguria la chiamano farinata, nel livornese torta, in Versilia invece prende il nome di cecina praticamente non esiste pizzeria a taglio che non la prepari, un'autentica istituzione locale. Si gusta caldissima tagliata a fette, spolverizzata di pepe, oppure come farcitura di una buona focaccia. Oppure la nuova proposta di quest'anno è stata la focaccia tipo Recco che può essere integrata come proposta in pizzeria. Una tipologia di focaccia col formaggio molto nota è la Focaccia di Recco col formaggio (in dialetto genovese a fugassa de Réccu), di cui si trovano tracce storiche in letteratura fin dal XIX secolo. La focaccia, preparata inizialmente nei ristoranti e nei forni di Recco e dei comuni limitrofi, si è rapidamente diffusa prima nel Tigullio e nel genovese e poi in tutta la Liguria, spesso con piccole variazioni sul tipo di formaggi impiegati.

IN FOTO

La pizza in pala con  
burrata e salmone



### CORE & PIZZA

## IL TRONCHETTO DI FAGGIO CHE PIACE AL TUO FORNO

I tronchetti Core & Pizza sono tutti certificati per la cottura di alimenti.



### CORE & PIZZA

TRONCHETTO CLASSICO

I vero tronchetto di faggio

### CORE & PIZZA

TRONCHETTO CON IL FORO

più durata, più calore, più brace

PIÙ IGIENE

PIÙ ORDINE

PIÙ RENDIMENTO

PIÙ RISPARMIO



**CARBON-TAX**  
conforme

**H.A.C.C.P.**  
conforme

Puoi ricevere il prodotto direttamente al tuo locale, contattaci.



Famiglia s.r.l. - Ravenna  
Tel. 0544 553153 - 335 5344124  
[www.familiarsrl.it](http://www.familiarsrl.it)  
[commerciale@familiarsrl.com](mailto:commerciale@familiarsrl.com)

# PAVESI



visita il sito:  
[www.pavesiforni.it](http://www.pavesiforni.it)

**PAVESI FORNI  
PRODUCE**

**FORNI PROFESSIONALI  
A LEGNA E A GAS**

**CON PIANO MONOBLOCCO  
FISSO O ROTANTE**

**SERIE JOY CON FINITURA A  
CUPOLA PERSONALIZZABILE**

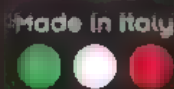
**FORNI SU MISURA**

## Dal 1989

**L'ESPERIENZA DELLA ALTA TEMPERATURA AL SERVIZIO DI PIZZERIE E PANIFICI  
REFRATTARI E MATERIALI ISOLANTI TECNOLOGICAMENTE AVANZATI**

**PAVESI S.r.l.**

VIA RADICI IN PIANO 120/G, 41043 CORLO DI FORMIGINE (MO) ITALY  
TEL. / FAX +39 059 574569 FAX +39 059 558237 [info@pavesiforni.it](mailto:info@pavesiforni.it)





# Lo sapevi che...

- In Italia ci sono più di 10.000 pizzerie
  - Il Mercato Pizza è in continua espansione
  - L'attenzione alla qualità del prodotto è massima
- Perché non offrire un prodotto innovativo differenziandosi dalla concorrenza?

**Cosa aspetti? Anticipa i tempi!**



## Corso Pizza e Benessere

**3 Moduli della durata di 3 giorni al mese**  
**50% pratica in cucina**  
**50% studio della nutrizione da applicare alla pizza**

### MODULO 1

I pilastri della Culinary Nutrition e dieta mediterranea in evoluzione

- Cos'è la Culinary Nutrition
- 17 pilastri di Cucina Evolution, la cucina antiaging
- I requisiti della pizza antiage e differenze con le pizza Bio, vegane, vegetariane, light, dietetiche
- La formula More&Less
- + fibra - grassi
- Esercitazioni pratiche sugli impasti e i topping

### MODULO 2

Più vitamine e meno sale con le cotture antiaging

Sale: quale, quanto, quando

La biodisponibilità: aumentare l'assorbimento delle vitamine attraverso metodi di cottura e abbinamenti

- More & Less + antiossidanti - sale
- Esercitazioni pratiche, sviluppo di una pizza antiaging

### MODULO 3

**Cotture sicure, antiossidanti e focus sul fritto**

- Antiossidanti veri e falsi: impariamo a riconoscerli
- La lettura delle etichette
- Il fritto antiaging, quali grassi, quali metodi?
- Come evitare in cottura la formazione di sostanze tossiche e cancerogene
- La pizza gourmet

### DOCENTI

**Chiara Manzi:** Culinary Nutritionist e Presidente di Art Joins Nutrition Academy, laureata in Nutrizione Umana e Dietetica presso l'Università di Navarra. È presidente dell'ASSIC, Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina.

**Fabio Sebastiani:** Master Istruttore con Percorso Formativo Certificato della Scuola Italiana Pizzaioli il cui responsabile tecnico è Graziano Bertuzzo. Fabio Sebastiani è il primo istruttore della scuola ad aver completato il percorso Master in Culinary Nutrition.

Per informazioni:

**0521.1640539**

[info@cucinaevolution.it](mailto:info@cucinaevolution.it)

oppure **0421 - 83148**

[info@scuolaitalianapizzaioli.it](mailto:info@scuolaitalianapizzaioli.it)



# i nostri corsi



Sede nazionale



**CAORLE**

CERTIFICATO N. IT11/0050



🕒 CORSI BASE  
IN PARTENZA

dal **22 al 26 mag.**

dal **19 al 23 giu.**

**PIZZA SENZA GLUTINE**  
**12 - 13 giu.**

📞 info

0421.83.148

Responsabile  
area tecnica



**GRAZIANO  
BERTUZZO**

[www.scuolaitalianapizzaioli.it](http://www.scuolaitalianapizzaioli.it)

📞 per iscrizioni

0421.83.148

info @scuolaitalianapizzaioli.it

RESPONSABILE DIDATTICA E COORDINAMENTO ATTIVITÀ: **David Mandolin**

RESPONSABILE AREA TECNICA: **Graziano Bertuzzo**

COORDINAMENTO E SEGRETERIA: **Patrizio Carrez, Caterina Orlandi, Donatella Dorigo, Cristina Mandolin**

info@scuolaitalianapizzaioli.it  
tel. 0421.83.148



**MAURO PASINI**

📞 info 0421.83.148



**ANGELO SILVESTRINI**

## Altre sedi

**ROMA - OSTIA**  
**ROMA C/O ALICE ACADEMY**

🕒 CORSI BASE  
IN PARTENZA

dal **15 al 26 mag.**

📞 info

06.56.99.232

347.49.68.426



**GIANLUCA PROCACCINI**

**COMO**

🕒 CORSI BASE  
IN PARTENZA

dal **18 al 22 apr.**

📞 info

02.96.48.91.42

340.42.57.917



**MARIO SIGNORILE**

**PADOVA C/O SIRMAN**  
**VERONA C/O ZANOLLI**

📞 info

0421.83.148

347.68.10.71



**FABIO SEBASTIANI**

**PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL**

🕒 CORSI BASE  
IN PARTENZA

dal **22 al 26 mag.**

📞 info

0421.83.148



**SANDRO BATZELLA**



**ALESSANDRO GATTI**



**PINO FERRARO**

**ALBEROBELLO - BARI**  
**C/O ISTITUTO ECCELSA**

📞 info

080.246.1249



**ROSA CASULLI**



# CORSI *tenuti da* MASTER ISTRUTTORI *con Percorso* *Formativo Certificato*

**SPONSOR TECNICI**



## Piemonte

### CUNEO

**info**

347.71.89.220



PIETRO AMATRUDA

### ALESSANDRIA

**info**

348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

## Liguria

### LA SPEZIA

**info**

328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

### GENOVA

**info**

329.91.17.077



ROBERTO DE SANTIS

## Emilia Romagna

### RIMINI

**CORSI BASE  
IN PARTENZA**

dal 22 al 26 mag.

**info**

0541.39.42.31

347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

### PARMA

**info**

339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

### RAVENNA

**info**

339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

## Campania

### SALERNO

**info**

339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

## Abruzzo

### TERAMO

**info**

389.68.15.179



GIANNI POMPETTI

### L'AQUILA

**info**

339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

## Lazio

### ROMA - NETTUNO

**info**

06.98.84.90.78

393.40.81.314



VALERIO FINUCCI

### NORMA - LATINA

**info**

0773.35.46.21

328.66.83.860



FILIPPO MARINI

## Veneto

### BELLUNO

**info**

339.33.43.905



LUCA GACCIONE

## Master Istruttori PFC

### VERONA

*\*c/o Love it*

**info**

347.25.82.689



GIUSEPPE CONTE

**info**

347.25.82.689



GIORGIO SABATINI

## COLLABORAZIONI

**info** 0421.83.148

MODENA

BRESCIA

*c/o*



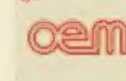
*c/o*



MANTOVA

VERONA

*c/o*



*c/o*



## CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA

BENEVENTO

NAPOLI

VICENZA

MANTOVA



MARCO AMORELLO



UMBERTO FORCATO



CLAUDIO FERRONE



IVAN SANFELICI

0828.75.12.25

320.83.38.243

347.75.32.728

0421.83.148

0464.34.25.55

347.32.22.890

0376.655.737

PISTOIA

*c/o*



FIRENZE

*Reggello*

*c/o*



TREVISO

*c/o*



PADOVA

*c/o*



*c/o*





MADE  
IN ITALY

**poliselli**  
www.poliselli.it

*È una farina bilanciata, adatta in panificazione,  
ideale per produrre un pane ed una **pizza** che  
avvolgano tutti i sensi, dalla vista grazie al  
colore dorato all'odore con un profumo unico e  
inconfondibile, dal tatto per la morbidezza al  
gusto per il **sapore antico** di una volta. ...*

*Il desiderio di esaltare la materia prima  
senza rinunciare al **piacere** del palato e  
alla tutela di noi stessi attraverso lo  
stile dello star bene.*

..... **100%**  
**GRANO VERO**

# zero

## FARINA NATURALE

 *farina di  
grano tenero tipo 0*

*Un nuovo modo di interpretare l'Arte Bianca  
che esclude l'utilizzo di additivi, enzimi e  
conservanti, che privilegia l'utilizzo di grani  
raccolti in coltivazioni di tipo*

.....   
IL GUSTO DELLA **NATURA** E IL  
PIACERE DEL **VIVER SANO** .....

*Un prodotto unico, ricco di nutrienti con una  
maggiore quantità di **Vitamine**, **Antiossidanti**  
e **Sali Minerali**, che conserva tutta la sua  
ricchezza organolettica grazie ad una*





**PIZZA CHEESE**

UNA GAMMA UNICA  
PER IL SUCCESSO DI  
TUTTE LE VOSTRE  
**RICETTE**



ELEVATO POTERE filante  
CONSISTENZA fondente  
UN SAPORE lattico deciso

Scoprite la gamma di prodotti e le ricette su: [www.maestrella.com](http://www.maestrella.com)



www.eurial-international.com • www.maestrella.com



**Eurial**  
International